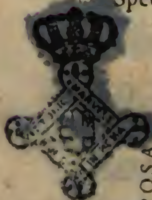
DELLE OSSERVATIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO

Parte Prima,

Nella quale inſegna diligentiſſimamente l'arte della Speciaria, ſecondo che da ſcrittori Medici è ſtata moſtrata.



CON PRIVILEGIO.



PER ME QVI SI RIPOSA EN CIEL SI GODE.

IN VENETIA,
Appreſſo Franceſco de' Franceſchi Seneſe.
M. D. LXXX.

ALL'HONORATISSIMO

M. GIOVAMBATTISTA FVLCARI,

FRANCESCO DE FRANCESCHI SENESE.



GLI mi venne ne' mesi passati per le mani le Osseruationi di Girolamo Calestani nouamente da lui ampliate, & diuise in due parti, ouer libri; nel primo de quali hora, & non piu stampato egli mostra quanti, & quali siano i semplici medicamenti, che sono necessarij alla Speciaria, & come, & quando raccogliere si debbono; & come preparare per vso lor semplice, ò per comporli insieme con altri; come ben veder si puo leggendo questi. Le quali Osseruationi hauendo io mostrate à piu dottissimi Medici, & da loro essendo sommamente lodate: dipoi hauendo io per ispe rienza conosciuto, come ben siano riuscite le Osseruationi sue per me dianzi piu volte stampate; mi sono disposto à voler questi due libri, ò parti separatamente composte, mandar in luce: à fin che quelli, che imparano l'arte della Spe-

ciaria, con maggior facilità poſſano in quella eſſercitarſi, che prima non faceano: & appreſſo, coloro, che ne ſono eſpertiſsimi ſi rallegrino, vedendo farſi commune un beneficio particolare già da molti deſiderato, & da pochi ottenuto: percioche chi ben riguarda quanto ſia il carico del buon Speciale, & qual l'vfficio, & quanto il debito, trouerà, che quegli è atto à dare la uita all'huomo. in contrario il male eſperto Speciale, & poco inſtrutto per la ſua ignoranza facilmente à morte condurrà il miſero infermo: percioche non giouerà, che alcun peritiſsimo Medico habbia ordinato ottimamente medicamento per la ſanità di quello; ſe lo Speciale ignorante nol ſaprà eleggere, ouer eletto preparare; & quello preparato comporre. la onde, ſe i giouani, che imparano l'arte della Speciaria haueranno queſte due parti appreſſo di loro, & quelle diligentemente leggeranno; non hauranno da douer eſser ſe non in beneficio de gli infermi. Hauendo adunque io queſta opera ſtampata; ragioneuol coſa è, che, ſi come vien fuori à beneficio de giouani; coſi uno ſia, che con queſta dia aiuto alla giouentù per imparare. il qual uno ho eletto voi ſingolarisſimo: percioche niuna parte ſi troua nell'arte dello Speciale, di che

A

voi

uoi non ne ſiate pienamente inſtrutto, come ben ne rende teſtimonio la magnifica Città di Luca, nella qual uoi eſſercitate felicemente detta arte, & per la voſtra ſufficienza vi è ſtato dato carico dell'horto publico de ſemplici, à beneficio & ho nor commune. & perciò à uoi mando le Oſſer- uationi del Caleſtani, non perche habbiate bi- ſogno d'imparar da quelle: ma acciò che uoi ſia te lume, & guida à chi quelle leggerà, di farſi nel la voſtra arte perfetto.

ALLI SPETTABILI, ET HONORATI DELL'ARTE DELLA SPECIARIA

GIROLAMO CALESTANI.



IA fur mandate in luce le Osseruationi, lequali io con lunga mia fatica, & aiuto di molti dottissimi Medici scrissi. Et hauendo conosciuto esser state molto volontieri vedute, & lette, & abbracciate da coloro, che attendono all'arte della Speciaria: hora di nuouo vi dono quest'altra parte delle mie Osseruationi volgarmēte scritte, & da me tratte pur con l'aiuto di valorosi Medici, da Mesue, da Albucasis, Nicolò Salernitano, dal Preposito, dal Saladino, & da molti altri, i quali hanno insegnato quanto si conuenga ad vn buon Speciale. Et se qualche cosa trouarete, laquale paia lontana dal commun vso; iscusatene la lor età, laqual mancò di cognitione in molte cose, le quali hora si sono manifestate, si come molte altre si sono smarrite, che à quella erano conosciute. ne meco contendere vogliate; percioche quanto voi trouarete di buono in queste mie scritture, tutto confesso hauer riceuuto da Medici, & cauato da scrittori, che Medici sono stati. nè altro di mio ci hauete, fuor che quelli pochi seruigi, che noi Speciali siamo obligati di fare intorno à i semplici, & compositi medicamenti. Laqual seruitù solamente è posta non in eleggere, nè in preparare, nè in comporre; ma in meglio preparare, & più ageuolmente, & con minor danno comporre. Et se pure sarà alcuno di voi, che queste mie fatiche dispreggi, prego, che le lasciate stare: percioche per voi non sono fat-

te, ma per quelli, che hanno più desiderio d'imparare, che di contendere. & questi voglio che diligentemente le osseruino, & quelli le lascia: percioche loro non correran dietro. A voi adunque, che amoreuolmente vedete queste mie Osseruationi, dono tutta l'opera mia, & quella accettate volontieri.

TAVOLA DELLE COSE, CHE NELLA PRIMA PARTE DELLE OSSERVATIONI SI CONTENGONO.

A


OME si abbronzino le medicine semplici. 146
Acatia falsificata come si conosca. 132
Acatia in che guisa si laui. 163
Acatia come abbrusciare si dee. 150
Agarico qual buono. 124
Aloe come si debbe eleggere. 125
Aloe come si falsifica. 132
Aloe come si laui. 162
Aloe come si arda. 150
Alume in che modo si abbruscia. 152
Ambra falsificata come si conosca. 133
Ambra quale sia ottima. 121
Amomo falsificato. 133
Amomo quale si debba eleggere. 121
Come si ammorbidiscano le medicine semplici. 142
Animali, & parti loro necessarie alla speciaria. 85
Antimonio in che modo si laui. 163
Come si ardano i medicamenti semplici. 149
Come si arrostiscano i semplici medicamenti. 149
Arsenico in che guisa ardere si debbe. 150
Asphalto come si falsifica. 133
Asa fetida falsificata come si conosca. 133
Assungie che si conuengono in vna speciaria. 118
Atramento come si abbruscia. 150

B

Balsamo falsificato. 133
Battitura di rame come lauare si deue. 163
Bdellio come si falsifica. 133
Bellerici mirabolani quali ottimi. 125
Blatte bisantie quali ottime siano. 122
Bolo armeno in che modo si abbrusci. 150
Borace in che guisa si laua. 164
Borace con che ordine abbrusciare si debbe. 150

C

Achimia in che guisa si laui. 164
Calamo aromatico quanto tempo duri, & come si conosca. 122
Calcantho come si bruscia. 150

Calcina

Calcina come lauar si debbe. 164
Camphora come si debbe serbare. 122
Camphora falsificata. 133
Cancri in che guisa abbrusciare si debbano. 150
Cantaridi in che modo brusciare si debbano. 150
Cardamomo come si debbe eleggere. 122
Carni quali communemente si vsano nelle speciarie. 119
Carui in che modo si lauano. 164
Cassia lignea come si adulteri. 134
Cassia, & sue conditioni. 125
Cenere di lana, come lauar si deue. 165
Cerusa in che forma lauar si deue. 164
Ceroti. 193
Cerusa come si brusciа. 150
cinnamomo come eleggere si debba. 122
Climia generalmente come si laui. 165
climia in che guisa abbrusciare si conuiene. 150
colloquintida qual migliore. 125
cocumero asinino. ibid.
comino, & cordumeno in che guisa lauar si debba. 165
conchigli in che maniera abbrusciare si debbono. 151
conditi, & conserue. 180
confettioni solide con che arte si facciano. 178
come si colino le medicine semplici. 175
come si coloriscano le medicine. 176
coralli come si brusciano. 151
corni come si brusciano. 151
corteccie come conseruar si debbano. 95
corteccie che sono necessarie in vna speciaria. 113
croco come si adultera. 134
cubebe come eleggere si conuenga. 122
come si cuocano le semplici medicine. 143

D

DEcottioni. 178
Medicine che sopportano gran Decottione. 144
Medicine che sopportano mediocre Decottione. ibi.
Medicine che sopportano poca Decottione. 145
Dragaganto in che guisa abbrusciare si debbe. 151
Dragaganto, come lauar si debbe. 165
come si disfacciano le medicine fregãdole su vna pietra d'arruotare. 161
come si dissoluano le semplici medicine. 141

E

ELettuarij. 184
Emblici mirabolani quali buoni. 125
Empiastri. 293
Esula qual ottima sia. 126
Euphorbio quale sia buono. ibi.

F

FEce di vino, ò di aceto come si abbruscia. 152
Fieli che si richiedano in vna speciaria. 117
Fiori quando si debbano corre, seccare, & riporre. 93
Fiori necessarij per la speciaria. 108

Foglie

Foglie dolle piante in che tempo si debbano raccorre, in che guisa riporle, & quanto tempo durino. 104
Fragmenti preciosi per la speciaria. 89
Come si frigano le semplici medicine. 146
Frutti che si conuengono in una speciaria, in che tempo si raccolgano, in che guisa si ripongano, & quanto tempo durino. 112
Frutti in che modo si debbano cogliere, & dipoi conseruargli. 94

G

Galanga quale sia ottimo. 122
Galanga come falsificata si conosca. 134
Galle in che forma brusciare si debbanō. 152
Garofani quali eleggere si debbano. 122.
Garofani come si adulterano. 134
Gtuleppi. 181
Gomme necessarie alla speciaria. 88
Gomme quando raccorre. 96
Gomme che debbano esser in una speciaria. 114
Grassi che si conuengono in vna speciaria. 117
Grassi, & medolle come si lauano. 161

H

Helleboro migliore. 126
Herbe che ordinariamente si vsano nelle speciarie quale siano, quanto tempo durino. 104
Herbe come si debbano raccogliere, seccare, & riporre. 92
herbe in che modo riporre si debbano. 101
hermodatteli quali eleggere si debbano. 126

I

Come s'induriscano le medicine semplici. 142
Infusione come si debbano comporre. 177
Come s'infondano le medicine semplici. 140
come inhumidiscono le medicine semplici. 139
come insalansi le semplici medicine. ibi.

K

Kadmia come si abbronza. 152
Karabe in che guisa si abbronzano. ibi.

L

Lacca in che modo lauar si deue. 167
Lagrime come cogliere si debbano. 174
Lana come si abbruscia. 152
Lapis armenus qual ottimo. 126
Lapis lazuli come eleggere debbasi. ibi.
Lapis lazuli come si laui. 165
Lapis Armeno in che forma lauar si debbe. ibi.
Laudano in che modo si falsifica. 135
Laudano quale ottimo sia. 122

Laureola

Laureola qual migliore sia. 126
Legni necessarij alla speciaria. 88
Legno aloe in che guisa si adultera. 135
Lepore in che modo brusciare si deue. 152
Licio come eleggere si dee. 134
Limatura di ferro come si laui. 167
Li liquori condensati necessarij per la speciaria. 88
Litargirio come si laui. 165
Litargirio in che forma si debbe abbrusciare. 152
Locchi. 183

M

Come si macinino i semplici medicamenti. 158
macis quale ottimo. 123
manna che cosa sia, & quanto tempo duri. 127
manna come si falsifica. 135
marchesita in che guisa si debbe lauare. 167
Delle medicine pigliate da gli animali che sono necessarij in vna speciaria. 117
metalli necessarij alla speciaria. 89
mineralli che si conuengono in vna speciaria. 116
mirabolani citrini come eleggere si debbano. 127
mirabolani indi quali ottimi. ibidem
mirabolani come si abbronzano. 153
mirabolani chebuli quante conditioni hauer debbano. 127
mirabolani in che guisa si falsificano. 135
mirrha in che modo si adultera. 135
muccillagini come si traggano. 170
muschio come si debba eleggere. 123
muschio come si adultera. 135

N

Noce d'India quanto duri. 123
Noci moscate come eleggere si debbano. ibi.
come si nutriscano le semplici medicine. 140

O

Olij. 188
Oglij come si traggano. 173
Oglio in che modo si laui. 167
Oglio in che forma si laui. 161
Oglio in che guisa si falsifica. 136
Opio in che guisa abbronzare si deue. 153
Opoponago adulterato. 136
Opoponaco che cosa sia, & qual buono. 127
Ossi quali siano conuenienti nella speciaria. 181
Ossi in che modo brusciare si debbono 153
Osso di cuor di ceruo falsificato. 136

P

Pece liquida come si bruscia. 153
Pepe di quante specie sia. 123
come si pestano le semplici medicine. 146
come si debbano pestare le semplici medicine. 148
Pietre necessarie per la spetiaria. 89
Pietre come si lauano. 161
Pilole. 186
Piōbo in che forma si abbruscia. 153
Piombo come si laui. 168

Polipodio

Polipodio quante conditioni hauer deue. 127
Polueri. 196
Psilio come si deue abbronzare. 154

R

Radici necessarie per la speciaria. 93
Radici che communemente s'vsano nelle speciarie quali siano, & ī che tempo si raccogliano. 103
Radici come sieno da esser raccolte, & in che luoghi conseruarle. 102
Radici in che tempo si debbano ricogliere, come seccare, & conseruare, & doue si habbiano à riporre quando son secche. 90
Radici come si abbrusciano. 154
Ragie in che tempo raccogliere si debbano. 96
Ragie jn che guisa si lauano. 161
Rami in che guisa brusciare si debbano. 154
Rame abbrusciata in che guisa si laui. 165.
Rane in che forma si abbrusciano. 154
Reubarbaro qual si loda. 127
Reubarbaro adulterato. 136
Robbi. 181
Rondini come abbrusciare si debbano 154

S

Sal alchali in che modo si bruscia 154
Sal commune come si abbruscia. ibid.
Sal nitro in che forma si bruscia. ibi.
Sandali rossi come si falsificano. 136
Sandali quanto tempo durano. 132
Sangui che si ricchiedano in vna speciaria. 119
Sarcocolla come eleggere si debbe. 128
Sarcocolla come eleggere si debbe. ibid.
Sarcocolla in che guisa si debbe lauare 168
come si scaldano i simplici medicamenti. 143
Scammone a qual ottima. 128
Scammonea in che guisa si adultera. 136
Scorpioni come si deue abbrusciare. 155
Scorze necessarie per la speciaria. 88
In che guisa si scorticano, ouer si separino le medolle dalle scorze dai semi, & dalle radici. 172
Come secchansi le medicine semplici. 139
Semi che si ricchiedano in vna speciaria. 110
Semi in che guisa raccorre si debbano. 94
Semi necessarij alla speciaria. 86
Semi con che ordine riporre si debbano. 101
Semi si abbrusciano come si fa il psilio.
Semplici quanti & quali debba hauere lo speciale per fornire la sua bottega. 86
Sena qual buona. 128
Serapino, che cosa sia, & qual ottimo. 136
Serpentaria qual migliore. 128
Seta con che ordine brusciare si debba. 151
Sieffi. 185
Siropi. 181
come si soppestino i medicamenti semplici. 147
come si spengono, & estinguono le semplici

plici medicine. 168
Speciale quali ordini particolari debba hauere, & tenere à fare la speciaria. 2
Speciale quante qualità debbe hauere ad essere buono. 1
Speciaria arte che cosa sia. 1
Spiconardo qual ottimo. 123
Spodio in che modo si falsifica. 136
Spongia come si debbe adoperare. 123
Come si spremino le semplici medicine 175
Spiuma di mare come si laui. 168
Come si spumino le medicine. 176
Spiuma come si abbruscia. 155
Squilla come eleggere conuengasi. 128
Squilla in che guisa si bruscia. 156
Sterchi quali siano conuenienti in vna speciaria. 118
Storace adulterata. 136
Come si stillano le semplici medicine. 171.
Succhi come si traggano. 168
Come si struggano le semplici medicine. 142
Succhi liquidi necessarij alla speciaria. 88
Succhi condensati necesarij per la speciaria. ibi.
Succhi come si debbano fare, & conseruare. 95
Succhi secchi che sono bisognosi in vna speciaria. 115

T

Tamarindi quante proprietà hauer debbano. 129
Tamarindi falsificati. 137
Come si tamigiano le medicine. 158
Come si lauano le semplici medicine. 161
Terre, & mezi minerali vtili alla speciaria. 89
Tiri in che modo si brusciano. 156
Trochisci. 185
Turbith come si debbe eleggere. 129
Turbith come si adulterano. 137

V

Verderame in che forma bruscia sciare si deue. 156
Verderame in che modo si falsifica. 137
Vetro come si abbruscia. 157
Vnguenti. 193

Z

Zedoaria quanto duri. 123
Zenzero come si conserua. ibi.
Zuccaro adulterato. 137
Zuccaro quãto si cõserua buono. 123

IL FINE.

TAVOLA DI TVTTI I MEDICAMENTI COMPOSITI,

CHE IN QVESTA SECONDA parte si contengono.

Aceto squillitico di mes. 39
Aceto squillit. magist. 40
Acqua di orzo di mesue 71
acqua di mele di mesue 73
amandolata per nobili 256
aranzi conditi 182
aromatico rosato di Gabriele tratto da mesue 184
aceto papulato di Ant. ceruisone. 56
aromatico gariofilato 146
aromatico nardino ibid.
athanasia maggiore di mesue 134

B

Battisose, o battisuoluere erba 56
Benedetta semplice di Ni. 144

C

Carchioffi conditi 173
cassia tratta per cristeri magistrale 145
cominate Alessandrine 178
confettione di iacur, ò diacodione di mesue 61
confettione di Hamech di mesue 109
confet. d'Alchermes di mesue 121
confet. d'alcangi di Mesue 125
confettione anacardina di mes. 126
confett. di scoria di ferro tratta dal nono ad Almansore. 130
cõf. di Philone tratta da mesue. 136
confetto contro a vermi mag. 193
corniolata 169
cotogni conditi di mesue 164
cotognato detto gratone 165
cotognato 166
cotognato di mezo corpo ibid.
cotognato di tutto corpo ibid,
cotognato sodo 167
cedri conditi 171
ceroto diachilon bianco di Me. 352
ceroto diachilon paruo di Me. 352
ceroto diachilon magno di me. 352
ceroto mollitiuo magistrale 353
ceroto in altro modo 353
ceroti magistrali di piombo 353
ceroto di minio magistrale. 354
ceroto di minio di Gio. da Vigo. 354
ceroto di cerusa magistrale 354
ceroto capello magistrale 354
ceroto capitale del Mõtagnana. 354
ceroto del Conciliatore 355
ceroto diapalma di mesue 355
ceroto in altro modo 355
ceroto isis di Galeno 356
ceroto barbaro magno di Gale. 356
ceroto barbaro picciolo di Gale. 356
ceroto gratia Dio magistrale 357
ceroto stomaticho di Galeno 358
ceroto hissopo 358
ceroto hissopo di Filagrio 359
cero. oxicroceo di Nicolò Saler. 359
ceroto nobilissimo, & valoroso alle rotture dell'ossa di Gio. da Vi. 360
ceroto per le reni magistrale 361
ceroto per crepati di Arnaldo. 362
ce. di sparadrappo di Gio. da Vi. 356
ceroto Alessandrino 364
ceroto di Euforbio 364
ceroto di storace 364
ceroto di galbano 365
ceroto di bdellio del Preda pal. 356
ceroto stomachale per i putti del Mõtagnana 356
ceroto cordiale del medesimo 356

ceroto ottimo all'hernia, del medesimo 356
ceroto merauiglioso alla durezza della milza, pur del medesi. 356
ceroto di sparadrappo in altro modo di Gio da Vigo.

D

DEcottion di capel uenere 71
decot. di epithimo 76
decot. cõmune del Guainer. 69
decottione cordiale magistrale ibid.
decottione pettorale magistrale 70
decottion carminatiua magistr. 70
decot. cõmune per cristeri magist. 73
diamorone di mesue 64
diacarion di mesue 63
diacassia di Gio. da Concoreggio 94
diacassia lenitiua mag. ibid.
diapruno semplice 96
diasebestem maggiore 97
diasenicon di mesue 100
diacatholicon di Nicolò. 103
diacurcuma maggiore di mesue 115
dialacca maggiore di mesue 116
diasena di Nicolò ibid.
diacalamento di Nicolò 117
diatrion pipereon di mesue ibi.
diamusco dolce e amaro di mes. 123
diambra di mesue 124
diasatirion di mesue 128
dianisu di mesue 139
diairis di Nicolò 147
diadraganthe frigido di Nicolò 154
diapenidion di Nicolò Alessan. 154
dianthos di Nicolò 160
diamarenata semplice 163
diamosco 179
diamuschio matricale del Mõt. 180
diambra solida 180
diamargariton frigido 180
diamargariton magistrale 180
diamargariton caldo di Nicolò 181
diamargariton caldo d'Auic. 181
diagalanga di mesue 183
diarhodon di Nicolò 185
diatriasandali di Nicolò 196
diacimino di mesue 186
diacimino di Nicolò 187
diaturbith del Mont. con rhab. 188
diarob con rhabar. del Tussigna. 189
diarob con turbith del Tussigna. ibi.
diaturbith mag. del Suardo 199
diacarthamo di Nicolò Fiorent. ibid.
diacarthamo d'Arnaldo 291
diadragantho frigido di Nicolò. 291
diadragantho con bolo magist. 292
diairis semp. magistrale ibid.
diacodion semplice 193

E

ELettuario lenitiuo magist. 95
elettuario rosato di mesue 98
elet. di succo di rose di Nic. 99
elettuario eletto di mesue. 105
elettu. indo maggiore di Mesue. 106
elettua. indo minore di mesue 107
eletuario di psillio di mesue 107
elettua. di psilio del Montagn. 108
elettua. di Giustino Imperatore 119
elettuario di gemme di mesue 119
ele. letificãte tratto da' 9. ad alm. 120
elettuario mag. per gli oppilati. 133
elett. di bacche di lauro di Rasis 138
elett. contra i uermi magist. 145
elettuario di legno aloe ibid.
elettuario di cinnamomo 146
elettuario di reubarb. 147
elettua. di asafetida ibi.
elettuario pettorale. 155
empiastro diasenicon di mesue 344
empiastro diasenicon di mesue tratto da Alessandro 344
empiast. di meliloto di mesue 345
empia. di bacche di lauro di me. 345
empiastro di senape di Damocrate tratto da mesue 350

emp.

emp. mirabile alla pleuresi 350
emp. d'althea di Gio. da Vigo 351
emp. di cimino del medesimo 351
emp. di crosta di pane del Mon. 352
empiastro di gallia 352
empiastro oxicroceo 352
empiastro ci caseo di Rasis 353
empiastro di viole di Bar. mont. 357
empiastro di eupatorio ibid.
empiastro di fichi carici ibid.
empiastro di centaurea ibid.
empiastro di betonica 354
empiastro di grassi di Galeno 354
eupatorio di Auicenna 33
eupatorio di mesue 34
eupatorio di Dioscoride 34

F

FIchi conditi 173
fiori di cedri, di aranzi, di limoni, di persichi, di boragine, & simili altri, come si condiscano 177

G

GAllia moscata di Nicolò 250
gallia moscata di mesue 249
gallia elefangina di me. 247
gambi di lattuca conditi 173
genocchietti conditi 177
Gielo di marene 163
gielo di cotogni 167
gielo ad altro modo 168
giuleppo rosato magistrale 3
giuleppo uiolato magistrale 3
giuleppo violato in altro modo 3
giuleppo di vua passa 3
giuleppo lungo pettorale 155

H

HIera d'Hermete scritta da mesue 139
hiera di Logad. scritta da Actio 140
hiera di coloquintida recitata da mesue 141
hiera magna di Nicolò 142
hiera picra di Galeno ibid.

I

INfusione di rose semplice di mes. 74
infusione di rose solutiua de i moderni 74
infusione di sena mag. 75
iringi conditi 176

L

LImoncelli conditi 172
lithontri pon di Nicolò 118
loboc di Pino di mesue 148
loboc sano, & esperto di mesue. 150
loboc di papauere di mesue ibi.
loboc di squilla di mesue 151
loboc buono all'asma di mesue 152
loboc di polm. di volpe di mesue ibid.
loboc di aglio di mesue 153
loboc di farfara mag. ibid.

M

MAndole verdi condite 172
manuschristo rosato 191
marene condite 163
mele rosato magistrale 10
mel rosato in altro modo 11
mele rosato zuccarino magistrale 11
mele rosato solutiuo magistrale 11
mele violato semplice 11
michleta di Nicolò 137
mirabolani chebuli conditi 161
mirabolani emblici conditi 162
mirabolani citrini 162
mitridato di Democrate 78
Mina di cotogno comp. da mesue 25

N

NEspoli conditi 173
Noci verdi condite 175

O

OLiue verdi condite 177
oliue verdi cond. in altro modo. 177

oliue verdi condite senza ossa 178
oratione a Nerone Imperatore intorno al valor della teriasa di vip 91
oximele semplice di Galeno 36
oximele composto di mesue 38
oximele squillitico di mesue ibid.
oximel squil. di radici di mesue. 39
oxizaccara semp. di Nicolò 41
oxizaccara composta 41
olio commune 274
olio di amandole dolci di mes. 275
olio di amandole amare di mes. 275
olio di noci regie di mesue 277
olio di auellane ò di nocciuole di mesue ibid.
olio di grisomele di mesue ibid.
olio di persico di mesue ibid.
olio di cherua di mesue 278
olio di noci d'India di mesue ibi.
olio di been di mesue 278
olio di cirese di mesue 279
olio sesamino di mesue ibi.
olio di seme di lino di mesue 280
olio di seme di papauero di me. ibid.
olio di senape di mesue. ibid.
olio di lentisco di mesue. ibid.
olio laurino di mesue ibid.
olio di seme di zucca di mesue 281
olio rosato completo ibi.
olio violato di mesue 284
olio camomelino di mesue. ibid.
olio di giglio bianco di mesue 285
olio irino di mesue 285
olio sambacino di mesue 285
olio sambacino di Nicolò mires. 285
olio cheirino di mesue 285
olio di nenusari bianchi 285
olio di maggiorana di mesue 286
olio di mentha magistrale 286
olio di assenzo magistrale 286
olio di ruta magistrale 286
olio de cappari magistrale 286
olio di spigo di mesue 286
olio di mastice di mesue 288
olio di cotogno di mesue ibid.
olio di mirto 289
olio costino di mesue 290
olio di pepe di mesue 291
olio di croco di mesue 291
olio di euforbio di mesue 292
olio di castore magistrale 292
olio d'hipericon magistrale 293
olio di lombrici terrestri 294
olio di scorpione di mesue 295
olio volpino di mesue. 297
olio di rane di mesue 298
olio di formiche 298
olio di balsamo 301
olio di abezzo 304
olio petroleo 305
olio di torli d'voua 305
olio di frumento di mesue 306
olio di giglio composito 298
olio di mellilοto 299
olio di pomi di mandragora 299
olio di enula 299
olio di cinnamomo 299
olio di storace 299
olio ciprino 299
olio di mezereon. 299
olio di thimo 300
olio di cocumeri asinini 300
olio di naranzi 300
olio di uipere 300
olio di frassino 300
olio di gagate 301
olio frigidissimo di Nicolò 301
olio di fen greco 302
olio di oleandro 302
olio di vsnea 302
olio di staphisagria 305
olio di laudano 302
olio di calcina ibid.
olio moscato ò muscellino 303

olio

olio moscato, ò muscellino 303
olio di Balsamo scritto da Pietro di Abano 301
olio di ginepro 306
olio di termentina 307
olio di mirrha ibi.
olio di tartaro ibid.
olio di solfo 308
olio de Filosofi di mesue 309

P

PAstinache condite 176
pere moscatelle condite 170
persici conditi 170
philonio rō. tarsense dà Auic. 137
philonio persico di mesue ibi.
pistachea 196
pilule elefangine di mesue 209
pilule aggregatiue di mesue 211
pil. sine quib. esse nolo di Nicolò. 212
pilule lucis maggiore di mesue 212
pilule lucis minore di mesue 213
pilule di rhabarbaro di mesue ibid.
pilule di rauedseni di mesue ibid.
pil. di tribus cum rabar. magistr. 214
pilule auree di Nicolò ibi.
pilule di hiera semplice 217
pilule di hiera con agarico ibid.
pilule masticine del Conciliat. 219
pilule stomatiche di mesue 220
pilule assaiereth di Gentile 220
pilule di fumiterra di Auicenna 221
pilule d'agarico di mesue 222
pilule d'hermodattili di mesue le mineri 222
pilule di hermodattili di mesue le maggiori 222
pilule d'hermodattili di mesue 222
pil. fetide maggiori di mesue 223
pilule arthetiche di Nicolò 224
pilule arabiche di Nicolò ibid
pilule inde di mesue 225
pilule moscate magistrali ibi.
pilule di serapino di mesue ibi.
pilule d'opopanago di mesue 226
pilule di bdellio mag. di mesue ibi.
pilule di bdellio d'inuentione di mesue 226
pilule di nitro d'Alessandro 228
pilule di mezereon di mesue 230
pilule di eupatorio maggiori di mesue 230
pilule sebelie di mesue 231
pilule communi di Rasis ibid.
pilule bechiche di Rasis 232
pilule bechiche di mesue 232
pilule per ogni catarro di mes. 233
pilule di lapis lazuli di mesue 234
pilule d'elaterio ibidem
pilule di alcthebēgi per la tosse 236
pil. di lapis armeno ibid.
pil. di coloquintida 236
pil. di zaffrano ibid.
pil. di storace ibid.
pil. di benedetta. ibid.
pil. di spica ibid.
pil. di castoreo ibi.
pil. optomere ibid.
pil. stittice. 237
pil. di cinque spetie di mirab. 237
pil. di cinoglossa per la tosse ibid.
pil. alla febre quartana ibi.
pil. di hermodattoli ibi.
pil. di tapsia. ibid.
pil. di garofani 238
pil. di sandaraca ibid.
pil. di opio ibid.
pil. di reupontico. ibi.
pil. di diamusco ibid.
pil. di quattuor rebus ibid.
pil. turbitate 239
pil. impertali 239
pil. di euforbio ibi.

pil. Alessandrine magistrali 239
pomo di laudano per tempo di peste ibi.
pomo di ambra per tempo di peste ibi.
pilule d'aloe semplice & composto 240
polue cordiale magistrale 197
polue stomacale del Pedemon. ibid.
polue che accelera, & facilita il parto a carte 198
polue in altro modo per tal'effetto ibidem
polue prouocante il latte mag. 198
polue in altro modo per tal'effetto. ibid.
polue magistrale alla presocatione della matrice 199
polue magistrale contr'alle sconciature. 199
polue mag. contr'alla ventosità ibi.
polue che rompe le pietre nella vesica, & fa orinare 200
polue lassatiua magistrale 200
polue di sena del Montagna. 200
polue di sena magistrale 200
polue efficacissima a chi orina nel letto, del Montagnana 201
polue capitale del Montagnana ibid.
polue costrettiua magistrale 201
polue di Giouanni da Vigo 202
polue incarnatiua di Marian 202
polue conglutinatiua di Giouan da Vigo 202
polue che corrode la carne cattiua del Mariano 202
polue rosa detta precipitato magistrale 202
polue ottima a Boccio d'Arnaldo di Villanoua 204
polue contro a vermi magistr. 204
polue del Mõtagnana per peste 204
pliris arcoticon di Nicolò 118
pruniolata 170
ptisana d'orzo, ò orzata 72

R

RAnzata 174
Requie magna di Nicolò 135
rob di ribes siriaco di Mesue 65
rob di ribes nostrano composto 66
rob di berberi di mesue. 66
rob di agresta 67
rob di cornari ibi.
rob di sumach 67
rosata nouella di Nicolò 184
rottorio di Gio. da Vigo. 203

S

SIropo acetoso semplice di mes. 4
siropo d'endiuia semplice maggiore 6
siropo di succo di cicorea magg. 6
siropo di lupoli maggiore 7
siropo di fumoterra semplice magistrale 7
siropo rosato semplice di mesue 8
siropo di succo di rose magistrale 8
siropo rosato solutiuo magistrale. 8
siropo rosato solutiuo cõ reubarbaro 9
siropo di ros. secche magist. 9
siropo violato semplice di mes. 12
siropo violato composto di mes. 12
siropo violato solutiuo magist. 12
siropo di liquiritia di mesue 13
siropo d'hissopo di mesue ibi.
siropo di prassio di mesue 14
siropo giuggiubino di mesue 14
siropo di papauero semp. di mesue 15
si. di papauero comp. di Mesue 16
siropo di capeluenere. 16
siropo di calamento di mesue 17
siropo di testugine magistrale 17
sir. di pomi semplici di Mesue 18

sir.

sir.di pomi composto di Mesue 19
sir.di pomi di Sabor di Mesue 20
siropo di buglossa magistrale 21
siropo di boragine magistrale 21
sir.d'acetosità di cedro di mesue 22
sir. di scorze di cedro di mesue 22
siropo di limoni magistrale. 23
siropo di agresta di mesue 24
siropo mirtino di mesue 24
siropo di mirto composto 25
siropo di menta il maggiore di mesue 27
siropo d'assenzo di mesue 29
siropo di fumuterra il maggiore di mesue. 29
siropo di epithimo di mesue. 30
sirupo di thimo di mesue. 30
siropo di eupatorio di mesue. 30
sir. di succo di eupatorio magi. 35
sir.di sticados composto di mesue. 35
sir.mirachino, ò di polipodio 36
sir.di succo d'acetosa di mesue 41
sir.acetato diarhodon di mesue 41
siropo di granati magistrale 42
siropo di due radici di mesue 43
siropo di cinque radici magistr. 43
siropo bisantino di mesue 44
siropo di nenufare magistrale 45
siropo di portulaca di mesue 45
siropo di cucurbita di mesue 46
siropo di endiuia di Gentile Fulignato 46
siropo di cicorea di Nicolò Fiorentino 47
siropo di cicorea di Guglielmo Piacentino 51
siropo di betonica magistrale 53
siropo di succo di betonica mag. 53
siropo di succo di saluia magistr. 53
sir. di scolopēdria del Tussignano. 53
siropo d'iua di Nicolò Fiorentino 54
siropo d'arthemisia magistrale. 55
siropo di hepatica 57
siropo di mirabolani scritto da Rasis 57
siropo di turbith 58
siropo di pimpinella scritto da Gioan anglico 58
siropo di giglio ibi.
siropo di sebesten 59
siropo merauiglioso contro la febre quartana tratto dalla prattica di mesue 56
siropo di berberi 57
siropo d'opio 60
siropo di piantagine 60
siropo di fichi 60
siropo di acoro 60
siropo di pulegio di Albucasi 59
siropo di mezereon 59
siropo di rafano 58
siropo di rubea tinctorum 58
Sorbolata 169
scorze di cedro condite 172
satirioni conditi 177
saponea magistrale 194
Specie per pittima cordial ma. 205
Sieff bianco di Rasis 271
Sieffi d'incenso di mesue 272
sieffi di piombo di mesue 272
sieffi di memithe di Rasis 272
sieffi citrino di mesue 272
sieffi rosato 272
sieffi rosso di rasis 273
sieffi verde 273
sieffi di pelli. 273
sieffi di calcantho. 273

T

THeriaca di vipere d'Andromaco 81
Triasandali di Nicolò 186

Tripbera persica di Mesue 111
Tripbera mag. sarracenica di Me. 113
tripbera grande d'arte di Fenone recitata da mesue 114
Tripbera magna di Nicolò 134
Tripbera moscata di alcangi 146
Trocbisci di gallia sebellia 265
Trocbisci di gallia magna ibi.
Troch. di anisi 266
Tro. di sandali ibi.
Trocbisci di orobo ibid.
Trocbisci alcbadicon 166
Troch. di garofani ibid.
Trocbisci di agarico. 267
Trocbisci di spica 267
Trocbi. di alume ibid.
Troch. di croco magnetis ibid.
Trocbi. di coralli ibid.
Trocbisci d'incenso 268
Trocbisci di balaustie ibid.
Trocbisci di tamarisco ibid.
Trocbi. di mezereon ibid.
Trocbisci di rubea ibid.
Trocbisci di cuscuta ibi.
Trocbisci di croco 269
Trocbisci di helleboro 269
trocbisci di bdellio ibid.
trocbisci di carta abbrusciata ibid.
trocbi. di chelidonia ibi.
trocbisci di calcanto ibid.
trocbisci di scolopendria 270
trocbisci di cicale ibid.
trocbisci di asfodello 270
trocbisci di calcina 270
trocbisci di vipere di Galeno 241
trocbisci di squilla di Galeno 243
trocbisci del magno hedicroo di Galeno. ibid.
trocbisci del ciphi tratti da gal. 245
trocbisci di ramich di Mesue 246
tro. d'alipta moscata di Nicolò 251
trocbisci diarbodon di Mesue 251
trocbisci diarbodon di Nicolò 251
trocbisci di rose di mesue 252
trocbisci di rose, & d'eupatorio di Mesue 252
trocbisci d'eupatorio di mesue 253
trocbisci d'assenzo di mesue 253
trocbisci di rabarbaro di mesue 254
trocbisci di berberi di Mesue 254
trocbisci di spodio di Mesue 155
trocbisci di spodio con seme d'acetosa ibid.
trocbisci di cappari di mesue ibid.
trocbisci d'agno casto di Rasis 255
trocbisci di cipero di mesue 256
trocbisci di anisi di mesue 256
trocbisci di lacca di mesue 256
trocbisci di canfora di mesue 257
trocbisci di mirrha di Rasis 257
trocbisci di viole di Hamecb tratte da mesue 258
trocbisci d'agarico tratti da mesue ibid.
trocbisci alandahal di mesue 261
trocbisci di alchechengi di mes. 262
trocbisci di carabe di mesue 263
tro. di terra sigillata di mesue ibid.
trocbisci rossi di Gio. da Vigo 265

V

Vino melato 55
Vnguento rosato di mes. 311
vnguento sandalino di m. 312
Vnguento di anthera magna 342
vnguento di anthera minore 343
vnguẽto rosso camphorato 343
vnguento da rogna ibid.
vnguento infrigidante di Gale. tratto da mesue 313
vnguento populeon di Nicolo 314
vnguento stomacale magistrale 315
vnguento pettorale magistrale 316
vnguento cordiale magistrale 316

vnguento splenetico magistrale 316
vnguento d'arthanita minore di Filone 317
vng.di Contessa del Varignana 318
vng. contro alla gonorrea mag. 319
vng.d'alabastro magistrale 319
vng. d'alabastro di Nicolo Miresio 318
vng.citrino di Nicolo Miresio 321
vnguento da occhi magistrale 322
vnguento da fuoco magistrale 322
vnguento da rogna magistrale 323
unguento in altro modo ibi.
unguento di cerusa magistrale 324
unguento di tucia di Nicolo. ibi.
unguento uiolato 337
unguento di fior di rame ibid.
unguento fosco,o negro ibi.
unguento di mele ibi.
unguento di calcanto ibi.
unguento di talpa 338
unguento di castoreo ibi.
unguento di Ebuli ibi.
unguento di euphorbio ibi.
unguento contra uermi ibid.
unguento di helleboro ibi.
unguento di semperuiua 339
unguento di succo di enula ibi.
unguento di termentina ibi.
unguento di cicuta ibi.
unguento di rane ibid.
vnguento di uino. 340
unguento di radici di giglio 340
vnguento di cantaridi 340
unguento di piombo 340
unguento di gambari 340
unguento di draganti 340
unguento di fior di salice 341
vnguento di pulegio ibi.
vnguento di centaurea ibid.
vnguento di hedera 341
vnguento di uetro 341
vnguento di sandaraca 341
vnguento volpino 341
unguento incarnatiuo 343
vnguento di vespertiglioni 343
vnguento di formiche 343
vnguento di staphisagria 343
vnguento in altro modo,& è di Giouanni da Vigo. 325
vnguento in altro modo magis. 326
vnguento di piombo magistr. 325
vnguento di minio magistrale ibid.
vnguento in altro modo 326
unguento in altro modo ibi.
vng.triapharmacon di mesue ibi.
vng.di calce di Gio.da Vigo ibid.
vnguento rasino magistrale 327
vnguento citrino magistrale ibid.
unguento damasceno magistr. ibi.
unguento aureo di Mesue. ibi.
vng.basilicõ maggiore di mes. 328
vnguento digestiuo magistrale 328
vnguento desensiuo 329
vnguento mollitiuo magistrale 329
vn.egittia.magno di mesue 330
vng.apostolicon di Auicenna 330
vnguento capello magistrale 331
ung.di matrisilua del Carpi 331
unguento da ferite magistr. 332
unguento di bdellio di Mesue. 232
unguento di althea di Nicolo Miresio 332
vnguento Agrippa di Nicolo 333
vnguento Aragone di Nicolo Salernitano 334
unguento martiaton del medes. 335
vnguento martiano minore 336

Z

Zuccaro rosato di Mesue. 157
zuccaro rosato magistrale ibi.
zuccaro ros.mag.in altro modo 159
zuccaro uiolato di Mesue 159
zuccaro buglossato, e boragina. ibid.

zuccaro

zuccaro rosmarinato di Mesue 159
zuccaro di fiori di fumoterra 160
zuccaro di fiori di cicorea 161
zuccaro di fiori d'hissopo. ibid.
zuccaro di fiori di saluia 161
zuccaro di fiori d'enfragia 161
zuccaro di fiori di malua 161
zuccaro di fior di ginestra. 161
zuccaro di capeluenere 161
zuccaro d'erba acetosa 161
zuccaro di radici d'enola 161
zuccaro d'acori 161
zuccaro di radici di maluauisco 161
zuccata condita 174

IL FINE.

TAVOLE INTORNO A I SIROPI, IN QVANTO PREPARANO OGNI HVMORE,

& aiutano la sua concottione.



Siropi che preparano la bile flaua ò colera, che dir uogliamo

- *potenti*
  - *Siropo di granati.*
  - *Siropo di limoni.*
  - *Siropo di acetosità di cetro.*
  - *Siropo acetoso semplice.*
  - *Osisaccaro.*
  - *Rob di Ribes.*
  - *Siropo d'agresta.*
- *Acque di*
  - *Viole.*
  - *Endiuia.*
  - *Acetosa.*
  - *Cicorea.*
  - *Cuscuta.*
  - *Lattuca*
  - *Porcellana.*
  - *Ninfea.*
  - *Piantagine.*
  - *Solatro.*
- *men potenti*
  - *Siropo uiolato*
  - *Siropo rosato d'infusione.*
  - *Siropo di succo di rose.*
  - *Siropo d'endiuia.*
  - *Siropo di cicorea con rabarbaro.*
  - *Siropo di succo d'acetosa.*
  - *Siropo di cicorea.*
  - *Siropo di ninfea.*

Siropi, che preparano la pituita, ò flēma, che dir uogliamo

- potenti
  - Siropo di due radici.
  - Siropo di cinque radici.
  - Siropo di ſtechade.
  - Siropo acetoſo compoſto
  - Siropo d'hiſſopo.
  - Oſimel ſquilitico
  - Siropo bizantino.
  - Siropo di marrubio
  - Siropo di aſſenzo
  - Siropo di praſſio.
- mē potenti
  - Mel roſato
  - Oſimel ſemplice
  - Oſimel compoſto
  - Sir. acetoſo ſemplice
  - Siropo di betonica.

Acque di

- Fenocchio
- Apio
- Aſſenzo
- Saluia.
- Menta
- Boragine
- Bugloſſa
- Nepeta
- Sparago
- Perſemolo
- Capeluenere
- Betonica
- Endiuia

Siropi, che preparano la bile atra ò malinconia, che chiamare la uogliamo

- potenti
  - Siropo di timo
  - Siropo di epitimo
  - Siropo di pomi
  - Siropo di calamento
  - Siropo di ſcolopendria
  - Siropo di bizantino
- meñ potenti
  - Mel roſato
  - Siropo di lupoli
  - Siropo di fumaria
  - Oſimel ſemplice
  - Sirepo di bugloſſa.

Acque di

- Meliſſa
- Baſilico
- Lupoli
- Fumaria
- Aſſenzo
- Boragine
- Bugloſſa
- Scolopendria
- Maiorana
- Fior di ſambu.
- Fior di gine.

Siropi

- Siropi che preparano la bile flaua.
  - del capo
    - Siropo di ninfea.
    - Sir. di papauere.
    - Acque di
      - Lattuca.
      - Piantagine.
      - Ninfea
  - del torace
    - Sir. violato
    - Sir. di zizole
    - Sir. di mirto
    - Sir. di liquiritia
    - Iulep violato.
    - Acque di
      - Viole
      - Orzo
      - Capeluenere
  - del uētricolo
    - Siropo acetoso
    - S. di suco d'acetos.
    - Sir. di cotogni
    - Sir. d'agresta
    - Sir. di mirti
    - Acque di
      - Lattuca
      - Cicorea
      - Acetosa
      - Piantagine
      - Rosa
  - del segato
    - Si. di succo d'end.
    - di cicor. cō rabar,
    - Sir. acetoso semp.
    - Sir. bizantino
    - Acque di
      - Endiuia
      - Acetosa
      - Cicorea
      - Porcellana
  - della milza
    - Sir. violato
    - Sir. acetoso semp.
    - S. di due radicī
    - Acque di
      - Endiuia
      - Buglossa
      - Boragine
      - Scolopendria
  - delle reni
    - Sir. acetoso semp.
    - Sir. acetoso comp.
    - Sir. d'endiuia
    - Sir. di viole
    - Sir. di liquiritia.
    - Acque di
      - Endiuia
      - Malua
      - Semi composti freddi
      - Solatro

Siropi che preparano la pituita.	Siropi		Acque di
del capo.	Mele Sir.di betonica Sir.di stecade	Acque di	Betonica Saluia Maiorana Rosmarino
del torace	Mel violato. Sir.d'hissopo. Sir.di calamento. Sir.di liquiritia.	Acque di	Scabiosa Capeluenere Hissopo Saluia Enula campane
del uẽtricolo	Mel rosato. Sir.di menta. Siropo di assenzo.	Acque di	Menta Assenzo Melissa Fenocchio
del fegato	Sir.d'assenzo. Sir.d'eupatorio. Osimel semplice. Osimel comp.	Acque di	Cuscuta Cicorea Assenzo Apio Eupatorio
della spiẽza	Si.di eupatorio. Siropo di timo Siropo di epitimo. Sir. di calamento. Osimel sẽpl.e cõp.	Acque di	Cuscuta Genestra Scolopendria Calamento Buglossa
delle reni	Sir.di due radici. Osimel semplice e composto	Acque di	Sparago Sassifragia Fenocchio
dell'vtero	Sir. di matricaria Sir.di artemisia Sir.di rubea tin. Osimel semp. Osimel comp.	Acque di	Artemisia Matricaria Melissa Nepeta Fenocchio

Siropi

Siropi che p̄parano la bile atra

- del capo
  - Siropo di lupoli
  - Siropo di fumaria
  - Siropo di pomi
  - Osimel.
  - Acque di
    - Melissa.
    - Basilico
    - Fumaria
- del uētricolo
  - Mel rosato.
  - Acque di
    - Boragine
    - Buglossa
- del fegato
  - Mel rosato.
  - Acque di
    - Boragine
    - Buglossa
- della spieza
  - Siropo di timo
  - Siropo di epitimo
  - Osimel.
  - Acque di
    - Scolopendria
    - Maiorana

TAVOLE INTORNO A I MEDICAMENTI purgati in forma liquida.

Medicamenti, che purgano la bile flaua

- potenti
  - Elettuario di succo di rose.
  - Diaprumo solutiuo.
  - Elettuario di psilio.
  - Catartico imperiale.
  - Confetione d'Hamech maggiore.
  - Elettuario di Episcopo, ouer Elescof.
  - Diafinicon.
  - Diaturbiti con rabarbaro.
  - elettuario rosato.
  - Diacartamo.
- men potenti
  - Casia fistulare.
  - Siropo rosato solutiuo.
  - Siropo violato solutiuo.
  - Manna con Rabarbaro.
  - Diaprumo semplice:
  - Diacatolicon.
  - elettuario di sebesten.
  - Diacasia con manna.
  - Elettuario lenitiuo di manna.

Medi-

- *Medicamenti, che purgano la pituita*
  - *potenti*
    - *Catartico imperiale.*
    - *Elettuario d'episcopo ouer Elescof.*
    - *Elett. indo il maggiore, & minore.*
    - *Diacartamo.*
    - *Benedetta lassatiua.*
    - *Diaturbith maggiore.*
    - *Diaturbiti con rabarbaro.*
    - *Hiera picra con agarico.*
    - *Hiera picra composta per clisteri.*
    - *Hiera logodio.*
    - *Hiera di Pacchio.*
    - *Coloquintida.*
  - *men potenti*
    - *Diaturbith minore.*
    - *Hiera picra di Galeno.*
    - *Agarico.*
    - *Diafinicon.*
    - *Confettione Hamech maggiore.*
    - *Polue di medicamento di turbiti.*

- *Medicamenti che purgano la bile atra*
  - *potenti*
    - *Diasena.*
    - *Confettione Hamech minore.*
    - *Elettuario di epitimo.*
    - *Catartico imperiale.*
    - *Diaturbiti con rabarbaro.*
    - *Polue di sena preparata.*
  - *men potenti*
    - *Elettuario lenitiuo.*
    - *Elettuario lenitiuo di manna.*
    - *Diacatolicon.*

De i medicamenti purganti in forma solida, ouero in forma di pilole.

- *Pilole, che purgano la bile flaua.*
  - *Potenti*
    - *Pilole di cinque sorti di mirabolani.*
    - *Pilole aggregatiue.*
    - *Pilole di aloe.*
    - *Pilole auree.*
  - *men potenti*
    - *Pilole di rabarbaro.*
    - *pilole sine quibus.*
    - *pilole pestilentiali.*
    - *pilole d'eupatorio le maggiori.*

Pilole,

- Pilole, che purgano la pituita
  - potenti
    - Pilole di hiera composta.
    - Pilole di hiera con agarico.
    - Pilole cochie.
    - pilole inde:
    - pilole artritice.
    - pilole fetide le maggiori.
    - pilole di luce le maggiori
    - pilole di hermodattili.
    - pilole di euforbio.
    - pilole arabice.
    - pilole di benedetta.
    - pilole di sarcocola.
    - pilole di coloquintida.
    - pilole di mezereo.
    - pilole di opopanaco.
    - pilole di Serapino.
  - men potenti
    - pilole assaieret.
    - pilole di hiera semplice.
    - pilole alefangine.
    - pilole di agarico.
    - pilole stomachice.
    - pilole imperiali.
    - pilole masticine.
    - pilole di aloe lauato.

- pilole, che purgano la malinconia
  - potenti
    - pilole di pietra lazuli.
    - pilole di pietra Armenia.
    - pilole inde.
    - pilole di luce le minori.
  - men potenti
    - pilole di fumoterra.
    - pilole di cinque sorti di mirabolani.

- Lohochi, che conferiscono alla tosse cagionata
  - da frigidità, & flemma grossa
    - Lohoc sano, & esperto.
    - Lohoc di caoli.
    - Lohoc di pino.
    - Lohoc di squilla.
    - Lohoc di polmone di volpe.
    - Lohoc buono all'asma.
    - Lohoc d'aglio.
    - Lohoc di farfara.
    - Lohoc di papauere.
  - da calidità, & humor sottile
    - Diadraganto freddo.
    - Diacodion.

Tauola de i trochisci, ouero pastilli.

- Trochisci, ouero pastilli che conferiscono
  - al stomaco
    - Contra la calidità
      - Trochisci di assenzo.
      - Trochisci di canfora.
      - Trochisci di ramich.
      - Trochisci di spodio.
    - cõtra il fetore.
      - T. di spodio cõ semi d'acetosa.
      - Trochisci di cipero.
    - cõt. la frigidità
      - Trochisci di viole.
      - Trochisci di agarico.
      - Trochisci di eupatorio.
  - al fegato
    - contra la calidità
      - Trochisci di ramich.
      - Trochisci di canfora.
      - Trochisci di rose.
      - Trochisci d'eupatorio.
      - Trochisci di assenzo.
      - Trochisci di rabarbaro.
    - contra la frigidità
      - Trochisci di spodio.
      - T. di spod. cõ semi d'acetosa.
      - Trochisci di lacca.
  - al cuore
    - cõt. la calidità
      - Trochisci di ramich.
      - Trochisci di gallia moscata
  - alla spiẽza
    - cõt. la calidità
      - Trochisci di rabarbaro.
      - Troschisci d'eupatorio.
    - cõt. la frigidità
      - Trochisci di cappari.
    - cont. il dolore
      - Trochisci di agno casto.
    - cõ. l'opilatione
      - Trochisci di lacca.

Tro-

Trochisci, ouero pastilli, che conferiscono	alle vene rotte nel petto	Trochisci di carabe. Trochisci di terra sigilata.
	alle reni, et vesica, cõtra l'esulceratione	Trochisci di vesicaria.
	all'intero, contra la retẽtione de mestrui	Trochisci d'agarico. Trochisci di mirra.
	alle reni, contra l'ulcere & alla lussuria	Trochisci d'alchechengi.
	alle febri acute	Trochisci d'eupatorio. Trochisci di berberi. Trochisci di spodio. Trochisci di rose.
	alle febri flemmatice	Trochisci di viole. Trochisci di anisi. Trochisci di lacca. Trochisci di agarico.
	alle febri miste.	Trochisci diarhodon. Trochisci di rose, & di eupatorio.

TAVOLA DELLE CONSERVE.

Conserue, che conferiscono.	al ceruello	Zuccaro di rosmarino, di fiori di saluia, d'acori.
	a gli occhi	Zuccaro di fiori di eufragia.
	al stomaco	zuccaro di fiori di fumoterra, di radici d'enola, di acori.
	al cuore	zuccaro buglossato, & boraginato Diantos, di herba acetosa.
	al stomaco, & al cuore	zucca. rosato, zuccaro rosmarinato.
	al petto, & al polmone	zuccaro violato. di fiori di hissopo, di fiori di capeluenere, di radici di maluauisco.
	al segato	zuccaro di fiori di fumoterra, di fiori di persichi, di fiori di cicorea, d'herba acetosa.
	alla milza	zuccaro di fiori di cicorea.
	alle reni	zuccaro di fiori di ginestra.
	alla vesica	zuccaro di fiori di malua, di fiori di genestra.
	all'utero	zuccaro di fiori di saluia, contra il flusso delle humidità.

- Conditi, che conferiscono.
  - al stomaco
    - Mirabolani chebuli conditi:
    - Mirabolani emblici conditi.
    - Gengeuo condito
    - Cotogni conditi.
    - cotognato detto Gratone.
    - Persichi conditi.
    - pera moscatelle condite
    - Cedri conditi.
    - Scorze di cetro condite.
    - Aranzi conditi
    - Mandole verdi condite
    - Nespoli conditi
    - Ranzata.
  - al cuore
    - Mirabolani citrini conditi
    - Persichi conditi.
    - Pera moscatelle condite
    - cedri conditi
    - Limoncelli conditi
  - al fegato
    - Mirabolani citrini conditi
    - Truniolata
    - Gambi di lattuca conditi
  - al flusso di senterico.
    - corniolata
    - Sorbolata
  - alle febri ardenti
    - Marene condite
    - Gielo di marene
    - Diamarenata
    - pruniolata
    - Gambi di lattuca
    - Zuccata

- Cõfetti aromatici che cõferiscono —
  - al ceruello — Aromatico
  - al stomaco —
    - contra la calidita —
      - Diamargariton frigido
      - Diarhodon abbate
      - Rosata nouella
      - Triasandali
    - contra la frigidità —
      - Diagalanga
      - Aromatico rosato
      - Diaturbith con rabarbaro
      - Saponea
  - al cuore —
    - Diamargariton frigido
    - Rosata nouella
  - al petto, e al polmone —
    - contra la calidità —
      - Diadraganthо frigido
      - Diadragantho con bolo magistrale.
    - contra la frigidità — Diairis semplice magistrale
    - contra i catarri sottili — Diacodion semplice.
  - al fegato —
    - Diarhodon abbate
    - Triasandali
  - all'utero —
    - Diamusco matricale
    - Diamargariton calido

polui, che cõ ferisco no—	al stomaco	Polue stomacale. Polue ducale.
	al cuore	polue cordiale magistrale polue per epithema cordiale
	contra la colera, flemma, & malinconia	polue lassatiua magistrale
	per purgare il capo, & soluere il corpo	polue di sena.
	contra la ventosità	polue contra la uentosità magist.
	a facilitar, & accelerare il parto	polue per tal'effetto, e fassi in tre modi.
	a prouocar'il latte	polue per tal effetto, e fassi in due modi
	alla presoçatione della matrice	polue per tal effetto magistrale.
	alle sconciature	polue per tal effetto magistrale
	alle gengiue scarnate	polue costrettiua magistrale
	al romper la pietra	polue che rompe la pietra, e fa orinar
	contra l'orinar nel letto	polue efficacissima per tal'effetto
	per corroder la carne cattiua	polue per tal'effetto
	contra la malignità delle vlcere, & carne cattiua & superflua	polue rossa detta precipitato
	all'incarnar, & conglutinar le ferite	polue per tal'effetto magistrale.
	contra a i vermi	polue per tal'effetto magistrale.
	contra la peste	polue per tal'effetto magistrale.

Olij, che conferiscono —

- *per gli affetti della milza* — Olio di cappari.
- *per reprimere il vomito, & il flusso* — Olio di cotogno
- *per reprimere il flusso* —
  - olio di mirto
  - olio di cotogno
- *per le oppillationi della matrice* — olio cheirino
- *per lo dolore della matrice* — olio di croco
- *per confortar il coito* — olio di formiche.
- *per la paralisia delle mani* — olio d'hipericon
- *per rompere le pietre delle reni, della vesica, & far orinare* — olio di scorpione
- *per leuare le macchie nate da malinconia* — olio di tartaro
- *per confortare, mitigar, e risoluere* — olio rosato completo.
- *per incarnare, mondificare, risoluere, & consolidare* — olio d'abezzo
- *per corrodere, & mortificare* — olio di solfo
- *per consolidar le ferite, & nerui tagliati* —
  - olio d'hipericon
  - olio di lombrici terrestri
- *per leuare le cicatrici* — olio di mirrha

Vnguẽti che cõferiscono

per leuar le caligini, & mitigar' il prurito de gli occhi	Vng. da occhi magistrale
per fortificar, & conforrar il stomacho	Vng. stomacale magistr.
al petto, & al polmone	vng. pettorale magistr.
per confortar il cuore	Vng. cordiale magist.
ad ogni affetto della milza	Vng. splenetico magist. Vng. d'artanita minore
per ristringere i mestrui	Vng. di contessa
contra la gonorrhea	Vng. per tal'effetto mag.
per conciliare il sonno	Vnguento populeo.
per li affetti matricali	Vng. d'alabastro.
per mondificar'il corpo da ogni macchia	Vng. citrino.
per le infiammationi, & tutti gli affetti caldi	Vng. rosato di Mesue Vng. sandalino Vng. frigidante di Gale.
per sanar le ammaccature di percosse, & cadimenti	Vng. di alabastro Vng. di cerusa.

Siessi

- Sieffi, ouero colliri, che cõferiscono
  - al principio del mal de gli occhi — Collirio di memithe di Raſ.
  - all'obtalmia, e dolor de gli occhi — Collirio bianco di Rasis.
  - a maturar l'vlcere de gli occhi — collirio d'incenſo di Meſue
  - a rièpir e ſaldar l'vlcere d'occhi — collirio di piombo di Meſue

- Olij, che conferiſcono
  - per confortare il ſtamaco
    - Olio di lentiſco
    - Olio di mentha
    - Olio di aſſenzo
    - Olio di maſtice
  - per lenire l'aſperità d'ogni parte del corpo
    - olio di mandole dolci.
    - olio ſeſamino
    - olio di ſeme di lino
    - olio di ſeme di papauero
    - olio di croco
  - per aprire le oppilationi
    - olio di mandole amare
    - olio di perſico
    - olio di been
  - contra le ventoſità groſſe
    - olio di noci regie
    - olio di cherua
    - olio di giglio bianco
    - olio petroleo, ouero di ſaſſo.
    - olio camemelino
    - olio irino
    - olio anethino
    - olio cheirino
  - contra il ſpaſmo
    - olio di ſeme di lino
    - olio volpino
    - olio di ruta
    - olio di pepe
    - olio di croco
    - olio di caſtore
  - per le creppature nate da frigidità, & ſiccità
    - olio di frumento

Olij

Olij, che conferiscono

- per gli affetti nati da frigidità.
  - Olio di senape
  - Olio di ruta
  - Olio di spigo
  - Olio di euforbio
  - Olio petroleo, o di sasso.
  - Olio di filosofi
  - Olio laurino
  - Olio sambucino
  - Olio costino
  - Olio volpino.
- Contra i dolori artetici, & de i nerui.
  - Olio di nocciole
  - olio di noci di India
  - olio di magiorana
  - olio d'hipericon
  - olio di castore
  - olio di ginepro
  - olio di termentina
  - olio laurino
  - olio sambacino.
- contra i dolori del sedere
  - olio di grisomele
  - olio di persico
  - olio di seme di lino
- per cacciar la pietra delle reni, & della vesica
  - olio di ciregie.
- per prouocare il sonno
  - olio di seme di papauero
  - Olio di nenufari bianchi.
- per l'ardore dell'orina.
  - olio di seme di zucca.
- contra le podagre nate da caliditá.
  - olio di rane.
- contra la peste
  - Olio di ginepro

Vnguenti,

Vnguẽti che cõferiscono--

- ad ogni scottatura —
  - Vng. da fuoco magist.
  - Vng. di calce
- per scacciar la rogna —
  - Vng. magno per tal'effetto in due modi.
- contra le piaghe putride & maligne ——
  - Vng. apostolicon.
  - Vn. di tucia ĩ tre modi
  - Vng. axreo.
  - Vng. di piombo
  - Vng. egittiaco
  - Vng. di minio in tre modi.
  - Vng. di calce
  - Vng. rasino magist.
  - Vng. citrino magist.
- per generar carne nelle ferite, & consolidarle
  - Vng. triafarmacon, altrimẽti, di litharg.
  - Vng. capello magist.
  - Vng. da ferite magist.
- per mondificare, & incarnar le ferite delle parti neruose ——
  - Vng. basilicon mag.
- per diffendere, che gli humori nõ corrino a i luoghi offesi, & feriti —
  - Vng. difensiuo
- per mollificare —— ——
  - Vng. mollitiuo magist.
  - Vng. dialthea
- per le ferite, & contusioni del capo —— ——
  - Vng. di matrisilua
- per lo spasmo, & per tutti gli affetti frigidi ——
  - Vng. di bdellio
  - Vng. agrippa
  - Vng. aragone
  - Vng. martiaton mag.

Empiastri, che conferiscono	per confortar, & fortificar il stomacho, & il fegato	Empiastro diafenicon
	per mollificar ogni durezza	Empiastro di meliloto
	per leuar il dolore di tutte le interiora nato da frigidità, & flatuosa temperie	Empiastro di bacche di lauro.
	contra ogni affetto nato da humor freddo	Empiastro di senape
	per sanar la pleuresi, ouero punta	Empiastro mirabile
	per mollificar, & risoluer ogni durezza nata da grossa materia mista con calda senza pericolo di attragere la materia al luogo	Empiastro di althea
	per risoluere, & estenuare il sangue morto sotto la pelle per battiture	Empiastro di cimino
	per reprimere il vomito de fanciulli, & di ogni altro, che non possi ritener cibo	Empiastro di crosta di pane

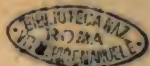
Ceroti che cō ferisco-no	per ogni durezza delle parti in teriori, & esteriori	Ceroto diachilon bianco. Diachilon magno
	per ogni difetto di stomaco na to da frigidità	Ceroto stomatico di Galeno.
	per la doglia di stomaco, di fe- gato di milza, di uentre, e di matrice	Ceroto hissopo di Filagrio.
	per digerire, & maturare tumo ri caldi	Ceroto diachilon paruo.
	per mollificare, risoluere, & maturare le durezze, & in fiationi	Ceroto mollitiuo magistrale in due modi. Ceroto hissopo Ceroto hissopo di Filagrio.
	per rinfrescare, & disseccare valentemente	ceroto di piombo magistr.
	per sanare tutte le vlcere ma- ligne	ceroto di minio ceroto di tucia. ceroto isis. ceroto di sparadrappo.
	per generar carne nelle ferite & consolidarle	ceroto capello magist. ceroto gratia Dio.
	per glutinare, & vnire	cer. barbaro grande & pic ciolo.
	per probibir il catarro, che non descenda dal capo	ceroto capitale.
	per le fenditure, & ferite della testa	ceroto del conciliatore. ceroto isis di Galeno.
	per ferite sanguinolenti, tumo ri pestilentiali, esiture, ab bruggiamenti, rotture, con- tusioni, sbattiture, & am- maccamenti	ceroto diapalma.

ceroti, che cōferiſco.

- per le fratture delle oſsa per le membra afflitte da dolori, per mollificare, & riſoluere le dure apoſteme di ogni parte del corpo. ——
  - ceroro oxicroceo.
  - ceroto nobiliſſimo, & valeroſo per tal effetto.
- per le reni, e maſſime di donne deboli, & grauide per conſeruar'il feto, che non patiſca ſconciamento —— ceroto per le reni magiſtra.
- per crepati, per conſtringere diſseccare, & conglutinare ceroto per creppati.

IL FINE.

DELLE OSSERVATIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO,



PARTE PRIMA.

Nella quale si insegna l'arte della speciaria diligentemente:



LA SPECIARIA è arte, che serue alla Medicina, & si come la medicina ha ꝑ sugetto il corpo humano, cosi l'arte della Speciaria ha per suggetto i semplici medicamenti. & si come al corpo humano infermo fa bisogno la scientia del Medico, così a i semplici è necessario la scienza del buon Speciale.

Ma la eccellenza dello Speciale non solamente consiste in hauer li semplici bisognosi, ò conueneuoli alla sua speciaria, ma in alcune altre particolarità, le quali siano proprie di lui, ouer à lor cõgiunte: percioche egli prima fa dibisogno, ch'egli habbia conoscimẽto della lingua latina, accioche per quella sappia da Medici scrittori quai semplici siano atti alla sua bottega, quai buoni & vtili.

Di poi egli si conuiene, che esso conosca le specie de' semplici, & quai siano buoni, & quali falsificati, & la varietà de lor nomi, accioche possa, & sappia distinguere l'vno dall'altro. conosca ancora discretamente le lor virtù non à fin che egli habbia à diuenire Medico, ma perche, douẽdo quelli preparare, sappia in quali vasi ciò fare si debba, & in quali riporli, conciosia che chi non ha cognitione del miele, ò dell'aceto, male saprà se piu in alcun vaso di rame, ò d'altra materia si debba bollire. & perciò debbe egli esser perito in questo, accioche vegga cõ quai vasi, & con quai instromenti debba cuocere, ò in altra guisa preparare, o conseruare: ma per altre cagioni ancora, le quali lungo sarebbe è raccontarle, comprehenda.

A questa cura se ne aggiunge vn'altra, la qual è, che, poi che egli saprà discernere l'vn semplice dell'altro, con lor nomi, conosca etiãdio à che tempo si debbiano le herbe, i fiori, i frutti, i semi, & le radici con

uenienti all'uso dellla sua speciaria cogliere,& quelli raccolti, come ri ponga: acciochc non perdano la lor virtù, o si putrefaccino, o in tal guisa secchi diuentino, che perdino ogni lor virtù.

Ma questa fatica poco, ò nulla giouarebbe, se egli non hauesse luogo, o bottega a cosi fatti seruigi disposta. questa vogliamo che sia buona à conseruare, & a contenere tutti que'medicamenti, che a beneficio del corpo humano siano necessarij, ne basterà vn simplice luogo a cōseruare quelli, ma piu ne fanno bisogno; percioche sono alcuni medicamenti, che meglio si cōseruano in luoghi humidi, alcuni ī caldi, alcuni in secchi, & alcuni in freddi, & questa varietà non può capire vna sola stanza.

Scriuono piu Medici famosi, che allo speciale si conuiene esser mediocremente ricco, &, piu che altri, hauer animo grande, & liberale, & lontano da ogni auaritia, & sordidezza; percioche le ricchezze cotanto possono operare: che lo spetiale habbia comoda habitatione. & le medicine che egli ha da comprare a tempi debiti, ottime le troui. l'animo liberale, & non auaro cotanto farà in lui, che ne per dinari, ne per alcuna spetie di spesa si rimarrà di comprare elettissimi, simplici, & li cattiui lascierà da parte.

La onde comprati i semplici medicamēti, & diligentemente veduti, & reposti, ponga ogni sua fatica in comporre, & mettere insieme piu spetie, se cosi le sarà ordinato: percioche il Medico spesso non puo con vn semplice medicamento curare gli infermi. ma fa bisogno de compositi: si che lo speciale sopra ogni altra cosa debbe esser in ciò sollecito, & prudēte. & se in comporre quelli, non si trouasse qualche cosa opportuna alla compositione, che egli ha da fare, non si deue cōfidare nel proprio ingegno: ma ne domandi il consiglio à qualche perito Medico, al qual etiandio correr si debbe in comporre gli elettuarij opiati, & in simiglianti altri eccellenti medicine..al qual seruigio se ragioneuole & lecito è si chiami alcun altro dotto, & ualoroso huomo, ò Senatore, il qual come testimonio della diligeza, dell'industria, & della fede dello speciale presente si troui. oltre a ciò qualunque medicina cosi solēnemente preparata lasci egli fermentare per alcun tempo, che ordinato, & debito sia, auanti che egli in uso publico la dia.

Ne minore si conoscerà la sue fede, o lealtà in gettar via li semplici, & compositi medicamenti, che si fosse in ricoglier, & riponere quelli: percioche egli deue in ciascū mese & ancho piu spesso andare riuedendo tutte le sue cose, & diligētemente considerarle, accioche egli possa gettare uia le corotte, putrefatte, marcie, rācide & de qualūque modo inutili, & meno che efficaci diuenute: & questo faccia cō zelo, & buona fede senza cercare in ciò il proprio guadagno, o la morte, ò infirmità dell huomo: per la qual cosa, come habbiam detto, sia lo speciale ma-

gnanimo,

gnanimo,& liberale,& seco medesimo uada considerando, che la sua fede,piu che ogni thesoro uale,a questo bello,& honesto pensiero.

Si accompagna a tutto ciò un cōtinuo affanno, & cuore sincero di giouare altrui.il che facendo,li cōuerrà osseruare questo, che a giochi uani,& uitiosi non sia inchinato,ne si dia a ebriachezze, ne a cōtinui conuiti,ne a dishonesti amori,ne ad altre uane & basse cose. percioche il gioco fa l huomo negligente,la ebriachezza induce errore,obliuione,& stupidità;& un disonesto amore puo torcere un nobile animo a ueneficij,& perciò in tutto,se è possibile,egli sia maritato con dōna tale,che li si conuenga,& habbia figliuoli,i quali egli ciuilmente si ingegni di leuare:percioche trouādosi egli da cosi fatti legami stretto, haurà in odio,& a schifo ogni libidine,ne le darà somēto,ma hauēdo cura de suoi figliuoli,s'ingegnerà di conseruare l'honor suo,& la fede. alla quale l'huomo dà la sua uita nelle mani, ne per paura,ne per prieghi,ne per prezzo ad alcuna mala opera indurre si lascierà.

Per la qual cosa se egli haurà zelo christiano,cioè il timore di Dio, la fede in Christo,la carità verso il prossimo,& la speranza della futura uita,questa sua arte farà egli sicuramente,nobilmente,& felicemente:percioche egli stesso dirà.se per negligenza commetterò alcun errore sopra la uita del prossimo,non debbo io stare al giudicio di Dio,& alla sentenza di lui? ma se con animo deliberato,& studiosamente darò veneno ad alcuno,ò medicina,a donna,che disperda, ò qualche altra notabile,& somma sceleragine commetterò, quale è la ragione, che io non debba esser pienamente castigato? & se l'humanità di coloro, che uisitar sogliono gli infermi solamente è cosi grata a Christo, che egli si riserua in se cotanto beneficio; quanto piu grato li sarà la mia cura & il mio pensiero,mentre che io mi fatico in comporre bene le medicine loro,& darle a tempo ragioneuole, & ordinato dal Medico,& non per guadagno solamente,ma ancora per humanità operar, che gli infermi stiano meglio,& si risanino?

Queste & simiglianti cose,se lo spetiale andrà seco stesso riguardādo,sara humano, affabile, cortese, benigno,& solecito,& piu che altri sarà amoreuole verso i poueri,gentile verso quelli,che il richiederanno.

Li particolari ordini, che debbe sapere & tenere lo speciale à fare la speciaria per beneficio de corpi humani.

ADVNQVE lo speciale trouato,che haurà lueghi per la sua bottega conueneuoli,& buoni à conseruare i sēplici,& compositi medicamenti, verrà in cognitione de sēplici con la varietà de nomi loro, de quali semplici ꝑ ordine di alfabetto habbiamo destinti,& mostrate le

lor ſpecie, le figure, & quali ſiano noti, & quali da pochi conoſciuti.

Hauuta notitia de ſemplici, noi le inſegnamo, quali parti loro ſiano piu neceſſarie all'vſo della medicina, ſi come quai ſemi ſi ricchiegano in alcuna ſpeciaria, quai fiori, quai frutti, ſi conuengono, quali foglie, quai fuſti, quai legni, quali cortecchie, quali radici, quali liquori, & ſucchi condenſati, quai ſucchi, & liquori humidi, & quali gomme ſiano vtili. ſimilmente de gli animali habbiamo dimoſtrati, quali parti ſiano buone, ſi cõe è la carne, gli oſſi, i nerui, il fegato, il fiele, il pulmone, lo ſtomacho, la milza, il coagulo, la aſſungia, la midolla, il latte il botiro, il mele, la cera, il muſchio, la ſeta, lo auoglio, le perle, & ſimiglianti. ſimilmente de minerali inſegnamo ſi come è dell'oro, argento, & altri, delle pietre, de fragmẽti, & pietre precioſe, & di altri mezzi minerali, quali ſono il ſolfo, la alume di rocca, & ſimili.

Et poi che haurà veduto quante ſpecie, & parti di coſe ſiano neceſſarie, darà opera a trouare ciaſcheduna di quelle, & primo comincia do dalle radici, noi faremo manifeſto in che tempo ſi debbano raccogliere, come ſeccare, & conſeruare, & doue ſi habbiano à riporre quando ſono ſecche.

Raccolte le radici, diuiſaremo come, & quando ſe debban raccorre, & ſeccar le herbe, & riporle.

Dopo queſto ſi vedrà quando ſi debbano cogliere i fiori, & quando riponere.

Appreſſo ſcriuiamo in che guiſa ſi habbiano à raccogliere i ſemi, & quando ſono ſecchi doue ſi habbiano ad allogare.

Appreſſo queſto trouerà lo ſpeciale quando debba raccorre i frutti, & in che luogo conſeruarli.

Le cortecchie, o ſcorze oltre a ciò trouerà come ſeruar ſi debbano, & quando.

I ſucchi quando ſi habbiano a cauare, come acconciare, & preparare, & allegare ſi vedrà appreſſo.

Similmente le gomme, le lagrime, & le ragie tutte ſian manifeſte.

Si che lo ſpetiale vedrà in che tẽpo ſi habbiano à raccogliere le piã te, in che guiſa riporle, & quanto tempo durino. quello, che diciamo delle piante, ſi è detto anco de gli animali, & delle parti loro.

E percioche uẽgono alcune ſpeciarie di lontani paeſi, lequali ſpeſſo ſono falſificate, ſcriuiamo quali ſi debbono eleggere, oue ſi debbono allogare, & quanto tempo durino. il medeſimo facciamo delle medicine ſolutiue, le quali hanno biſogno di conſideratione, & oltre à ciò di preparatione.

Et ſe alcune hãno biſogno di correttione, inſegnamo, in quanti modi ſi poſſono correggere arteficioſamente. il che fatto veniamo a dimoſtrare l'arte con che ſi facciano i medicamenti compoſti.

GLI

GLI SEMPLICI MEDICAMENTI quali siano, & come si conoscano con la diuersità de nomi per ordine di alphabeto.



LA BETE, & il pezzo in modo si assomigliano, che spesso, chi non ui auertisce bene, si toglie l'vno per laltro. sono questi simili nella lunghezza, nella grossezza, & nelle frondi, le quali sono lūghette, breui, dure, & folte. tutti i ramuscelli nascono in croce, procedendo solamente da due bande i rami, & il medesimo fanno ancora le frondi: ma è però questa differenza, che il color delle frondi del pezzo, è piu scuro assai di quelle dell'Abete: le quali sono ancora alquanto piu larghette, piu tenere, piu liscie, & meno appuntate, & conuestiscono i rami per ogni intorno. oltre a se la corteccia del Pezzo nerregia, è tenace, & arrendeuole, come è vna correggia, & quella dell'abete biancheggia, & nel piegarla ageuolmente si rompe. oltre à ciò i rami del pezzo si riuoltano il piu à terra, il che non fanno quelli dell'abete. producano ambedui i frutti lunghi vna spanna con le squamme piu sottili, & piu aperte, che non sono quelle delle pine, nelle quali è vn seme biachiccio senza veruna medolla. il pezzo fa per lo piu la ragia dura, & condensata tra la corteccia, & il tronco, come che qualche volta destilli ancor della liquida, simile alla laricina. ma l'abete fa quel liquore eccellentissimo, che volgarmēte è chiamato da chi lagrimo, & da chi olio d'abezzo.

Lo Abrotano è di due specie, delle quale la femina è folta à modo di arbuscello, & biancheggiante, le frondi le quali ha intorno a rami sono sfesse, come quelle dell'assenzo seriphio: e piena di fiori, i quali vi nascono al tempo dell'estate nella sommodità, aurei, & simili a i corimbi: respira di soaui odori, se bene alquanto graue, & al gusto amara. l'altro si chiama maschio sarmentoso, con rami sottili, simile a quello dell'assenzo.

L'acacia è pianta spinosa, dal frutto della quale, si caua un succo chiamato acacia, ilquale non descriuemo, poi che nō l'habbiamo, in luogo dellaquale vsano i moderni Medici, & cōprano li speciali il succo delle prugnole seluatiche condensato con certe lamine, come tauolette, al sole: percioche la vera nō si porta a tēpi nostri in Italia. hanno le medesime facoltà dell'acacia le frondi del rhu, il qual noi chiamiamo sumaco. & parimēti il liquore, che si fa delle frōdi del lentisco, & lo ipocisto, come apertamente testifica Dioscoride. onde assai piu cōueneuole sarebbe usar quelle in suo luogo, che altro.

L'Acātho, che noi chiamiamo brāca orsina, è di due specie, cioè, do

mestica, & seluatica. la domestica ha le sue frondi piu lunghe & piu larghe della lattuca, nereggianti, liscie, & grasse, produce il fusto lũgo due gõbiti, grosso un deto, liscio, uestito per interualli fino alla cima da piccole frondi, lunghette, concaue, & spinose, dallequali nasce vn fior bianco. produce il seme lunghetto, di rosso colore, il capo del fusto ha figura di thirso. sono le sue radici molli, uencide, viscose, lunghe, & rosseggianti. ma l'acanto seluatico è simile al cardo spinoso, & piu breue di quello che si semina, & si coltiua ne gli horti.

L'acetosa non è altro che quella pianta, che grecamente si chiama oxalida, dalla quale quãtunque se ne taccia Dioscoride, se ne troua di due specie, cioè maggiore & minore. la maggiore ha le foglie quasi simili alla rõbice seluatica, di modo che molte volte inganna l'occhio tanto gli è ella simile, ma gustandosi, subito si conosce al suo sapore acetoso: nondimeno ha però ella le foglie alquanto minori, piu liscie, & piu strette, & dal nascimẽto sagittali ha piu radici, ma non gia come la rõbice gialle, ma bene al gusto acetose, come il fusto, & le foglie. la minore fa le foglie molto piu piccole simili a i ferri delle lancie lucide rosseggianti, piene d'humore, & assai al gusto piu acetose di quelle della maggior specie. il seme è simile in ambedue, eccetto che quello della minore è alquanto piu minuto.

L'Acoro si come scriue Dioscoride ꝓduce le foglie come l'iride, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le due terre intricate con molti nodi & torte bianchiccie, & di sapore acuto, & secondo Galeno alquanto amare, & odorifere. la migliore è quella che è piu serrata, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. questi segni quasi tutti si ritrouano, in quella radice, che hoggi si chiama calamo aromatico. però quella si pigli per il uero acoro.

Dell'acqua è veramẽte malageuol cosa, si come dice Dioscoride il determinare uniuersalmente p le ꝓprietà de i luoghi, & per la priuata natura loro, & per le dispositioni dell'aria, & molte altre cose, nõdimeno l'ottima, & la dolce, sincera, & che nõ participa d'alcuna qualità, è q̃lla, che non sta lungo tempo ne precordij, che discẽde facilmẽte, & senza dolore, che non genera uentosità, & nõ si putrefà nel corpo.

L'adianto, che volgarmente chiamasi capiluenere, è di due sorti, cioè maggiore & minore. chiamanlo alcuni callitricho, & altri politricho dall'effetto, che fa egli. enne di due specie, cioè biãco, & nero, il quale è piu breue. il maggiore chiamano politricho, & il minore trichomane. I rami d'ambedui risplendono di nero colore, & hanno frõdi di felce attaccate con i picciuoli l'vna all'incõtro dell'altra, dense & serrate insieme, la cui inferior parte è aspra, & parimenti fosca senza veruna radice. nasce ne sassi ombrosi, nelle muraglie humide, nelle spelonche de i fonti, & nelle pietre irrorate dall'acque, del che

non

non ci possiamo se non merauigliare, non bagnandosi nell'acqua. per la qual dottrina non si puo se nõ giudicare, che Plinio intendesse per la seconda specie del capel venere il trichomano, ouer filicula, la qual uolgarmente chiamano i speciali politricho.

L'agallocho, cioè legno aloe, è portato d'India, & di Arabia, il quale è simile al legno della thuia distintamente punteggiato, odorifero al gusto, cõstrettiuo, cõ alquãto d'amaritudine. ha la corteccia sua piu presto similitudine di cuoio, che d'altro, & di colore alquanto uario.

L'agarico è vn fungo, che nasce su gli alberi, si come narra Dioscoride, del quale ne è di due specie, cioè maschio, & femina, precedendo di bontà la femina, che ha dentro di se le vene diritte. il maschio è tutto inuolto in se stesso, ritondo, & serrato, ambedue nel primo gusto sono dolci, ma amari, come si spargono p la bocca. ma l'ottimo è quello, il quale è leggierissimo, & tristo quello, che è denso, graue, & legnoso; & quello che è tra queste due mezano, tanto è piu & meno buono, quanto è egli distãte de segni, ò dall'vno, ò dall'altro.

L'agerato in alcuni luoghi in Toscana si chiama herba giulia, & è secondo alcuni quella piãta, la qual prese Mesue per l'eupatorio. è folta pianta, alta vna spãna, semplice, bassa, molto simile all'origano. produce vna ombrella, nella quale sono i fiori simili a bottoni d'oro, minori di quelli dell'helichriso. ne per altro ha egli nome d'agerato, se non perche conserua lungo tempo il fiore nel suo colore.

L'aglio domestico è di due specie, vno ilquale nasce nelle cãpagne con vn solo capo, come il porro. piccolo, & dolce, di colore di porpora. & l'altro, che nasce nell'altri luoghi grosso, biãco, cõ molti spichi. enne vna specie di seluatico, il qual chiamano ophioscorodon, cioè aglio serpentino.

Lo agno casto, & parimẽti ligos, che latinamente si chiama uitice, è pianta, che cresce in albero, nasce in luoghi asperi, & inuolti, appresso alle riue de fiumi, & ne renai de torreno. ha i rami lunghi, & malageuoli da rompere, produce le frondi come l'oliuo, ma piu tenere. enne di due specie: vna cioè, che produce i fiori bianchi, porporeggianti, & l'altra del tutto porporei, & il seme simile al pepe.

L'agreste è succo d'vua acerba molto costrettiuo, ma molto piu q̃llo, che si fa della lãbrusca, il modo di farlo che insegna Dioscoride. è differẽte dal nostro, il quale dice, spremesi l'estate auãti il nascere della canicola, & mettesi il succo in vn vaso di rame rosso, coperto cõ vn pãno di lino al sole, fino, che ui si condensi, meschiãdo quello, che si secca piu presto intorno al vaso cõ quello di mezzo, la notte si ti ira al coperto, & nõ si lascia punto all'aria di fuori: percioche la rugiata, che casca la notte nõ lo lascia cõden sare. l'elettissimo è il rosso, il fragile quello che fortemente è costrettiuo. &, che morde la lingua.

Agretto leggi Nasturtio. Agrimonia, leggi Eupatorio.

L'Aiuga, ouer chamepiteos, che si chiama volgarmẽte iua artetica, è vna herba, che va serpendo ꝑ terra ritortetta, le sue frondi sono simili al semperuiuo minore, ma pelose, piu sottili, & intorno à i rami piu folte. d'odore di pino, il fiore è sottile, aureo, ouer bianco. & le radici sono simili à quelle della cichorea.

L'alabastro che chiamano aniso è pietra assai conosciuta. ingannasi veramente coloro, che si credono che sia alabastro quella pietra, di cui a nostri tempi si fanno a torno molte sorti di vasi, piena de ne reggianti vene non trasparente, ma lucida, & liscia nelle superficie, di cosi tenera sustanza, che ꝑ poco ch'ella si urti ageuolmente si spezza, imperoche questo non è alabastro, ma piu presto vna vena di gesso. el vero alabastro nasce in Egitto appresso a Thebe, a Damasco di Soria. & questo è il piu candido di tutti gli altri. quello che nasce nella Caramania è ueramente bellissimo, & parimente quello, che si ritroua in India il piu uile, & e'l meno splendido è quello di Cappadocia.

L'alkekengi detto da i latini halicacabus & vesicaria, fa le foglie simili al solatro delli horti, ma piu larghe, piu ferme, ruuidette, & mãco nereggianti, i rami arrendeuoli, i quali crescendo ageuolmente si distendono per terra, i fiori fa egli bianchi, da i quali si generano alcune uesiche grosse come noci, & qualche volta maggiori, nel piede larghe, & appuntate in cima, & cõpagnate da otto costole messe dalla natura ugualmente distanti. queste son verdi, maturandosi diuentano d'vn colore quasi di minio, & hanno di dentro una bacca rossa, & uinosa sopra al piccolo grossa come vn'acino d'vua, liscia, & polita, al gusto insieme brusca & amara, & tutto piena di minuto biãco, & copiosissimo seme.

L'alcea è chiamata ĩ piu luoghi d'Italia bismalua, malua seluatica, buon uischio, & maluauischio seluatico. è pianta simile assai ne i fiori, nel seme, ne i fusti, alla malua domestica, ma sono le sue frõdi maggiormente intagliate. nasce per le campagne, in su gli argini de i fossi, de i campi, & appresso alle siepi, le cui radici usano alcuni in cambio di quelle dell'althea, quando non ne possano hauere, per risoluere, ouer per amollire alcuna parte del corpo.

L'alchimilla chiamata d'alcuni pie di Lione, & da altri Stellaria è vna pianta che nasce per lo piu nei prati delle montagne: le cui frondi si rassẽbrano assai à quelle della malua: ma sono piu dure, piu neruose, & piu crespe, & sono i suoi cãtoni, che sono otto assai piu apparẽti, & per tutto dẽtati, di modo che quãdo le frõdi sono bene aperte, si rassembrano veramente ad vna stella, il suo fusto cresce alto vna spãna, & qualche volta piu, del qual escon assai ramuscelli, nelle cui sõmità son i fiori simili alle stelle, che fioriscono, di color, che nel cui verde gialeggia. la radice è grossa vn deto, lũga alcuna uolta piu d'vn palmo,

mo,& mezo.nasce il Maggio,& fiorisce il Giugno.

L'Alcibiadon,leggi Echio.

L'alcionio che si chiama nelle speciarie spuma maris è di cinque specie,secondo Dioscoride,imperoche vno è denso, acerbo al gusto spugnoso di male odore,graue & come di pesce.& questo si ritroua copioso nelle riue.il secondo è simile all'unghielle dell'occhi, ouer al la spogna,concauo,leggiero,d'odore simile alla malua.il quarto rassẽbra alla lana succida,molto vacuo & leggiero. il quinto ha forma di fungo senza odore,aspro,di dentro quasi come vno pumice, di fuor liscio & acuto.il quale nasce abondantissimo in Propontide appresso all'Isola di Besbico chiamato per proprio vocabulo dalli habitatori spuma di mare.il terzo ha forma di vermicello,di colore piu porporeo.il quale chiamano alcuni milesio.

L'alga è quella che volgarmente si chiama aliga.ne è vn'altra che nasce nelle paludi nominata vlua, & credesi che il Phico marino sia vna specie di questa radice.

La alipo secondo Attuario è veramente il Turbith bianco, & che è in commune vso delle speciarie.è una herba sarmẽtosa,& rossigna, che produce sottili rami,& minute frondi: il cui fiore è tenero leggiero,& copioso:la radice sottile, & simile a quella della bietola piena d'acuto humore:ha il seme simile all'epithimo.nasce nelle marenme & massimamente abondantissima in Libia, quantunque assai ne nasca in altri luoghi.

L'alisma è chiamata d'alcuni fistula pastoris,& da altri piantagine acquatica,ma pare che non corrisponda,ha le frondi simili alla piantagine,come che piu strette,& riuolte verso terra:il fusto semplice sottile piu alto d'vn gõbito,con alcuni capitelli,simile al thirso.i fiori ꝓduce sottili,che nel pallido biãcheggiã,le radici simili al helleboro nero,sottili,odorate,acute,& alquãto grasse.nasce in luoghi acquatici.

Lo alisso secondo alcuni è chiamata Rubbia minore.è picciola piãta d'vn solo fusto,ruuidetta,con frondi ritonde,appresso alle quali è il frutto che si rassembra à doppi scudetti.nel quale è dentro il seme al quanto largo,nasce ne i monti & ne luoghi asperi.

Alleluia,leggi trifolio acetoso.

Lo aloe produce le frõdi simili alla Scilla grosse,grasse,& di fattioni poco larghe,ritonde,& aperte di sotto. le quali da ogni lato hãno inordinatamẽte certe corte spine disposte per assai lunghi interualli. ꝓduce il fusto simile all'antherico:il fior bianco: e'l frutto simile all'amphodillo. spira tutta la pianta,la che è amarissima al gusto,di graue odore.procede da vna sola radice,simile ad vn palo fitto nella terra.nasce abõdãtemẽte in India,onde si porta a noi cõdẽsato il suo succo. nasce parimente in Arabia,in Asia,in alcuni luoghi maritimi, &

Isole

isole come in Andro, non troppo utile per cauarne succo: ma per saldare le ferite molto buona, quando ui si mette sopra pesta. è il vero succo cōdensato di due specie: vno cioè arenoso, che pare esser il fondaccio dell'elettissimo: & l'altro è congelato a modo di fegato. debbonsi elegere l'odorato, il sincero, che sia senza sassi, & senza arena, splendido, rosseggiāte, frangibile, che si rassembri al fegato, & che sia amarissimo. riprouasi per lo contrario quello, che è nero & che non facilmente si rōpe. fallificasi l'aloe con gomma: ma si conosce il frodo nel gustarla alla amaritudine, al suo grande odore & al non stricolarsi, quando si frega tra le deta fino all'ultimo granello, falsificanla alcuni altri ancora con l'acacia.

Alsebram, leggi Elula.

L'alsine in Toscana si chiama centone, altri in Italia pauarina, & altri pizza gallina, & altri cētouice, & in altri luoghi orecchia di topo, & altri anthillo. nasce nelle selue ombrose, & luoghi opachi, dalche è stata chiamata Alsine sarebbe questa stata la medesima, che l'helsine se non fusse piu picciola, & non hauesse frondi minori, & non pelose, & questa respira d'odore di cocumero.

Alterco, leggi iusquiamo.

L'althea, che alcuni chiamano ibisco è vna specie di malua seluatica. le cui frondi sono ritonde, come quelle del pan porcino, & ricoperte di canuta lanugine, rassembrasi il suo fiore a quello delle rose, e'l fusto è longo due gombiti, produce la radice uiscosa, & arrendeuole, di dentro bianca. chiamasi althea, per esser ella primamente vtile, & molto valorosa per molti rimedij.

L'alume è di piu specie, ma tre in vso di medicina, cioè lo scissile, il tondo, & il liquido. l'ottimo è lo scissile, & massimamēte il fresco, candidissimo, al gusto molto constrettiuo, all'odorato graue, & non salsoso, nō serrato insieme a modo di zolle, ouer di tauolette, ma che ordinatamēte si diuida, in certi fili, come capelli canuti: come è q̄llo, che si chiama trichite, cioè capillare, & che sia nato i Egitto. ritrouasi vna pietra simile a questo, ma si conosce gustādola, pcioche nō si ritroua punto constrettiua. vituperasi nelle specie del ritōdo quello, che è stato fatto cō mano; ma si conosce nella figura. & però si debbe eleggere quello, che è ritōdo di sua natura, pien di vesiche, vicino di colore al biāco, & che piu valorosamēte è constrettiuo, & oltra a ciò habbia alquanto del pallido cō una certa grassezza, senza arena frangibile. del liquido quel che piu si loda, che è limpido di color di latte, vguale, succoso, senza sassi, & che rispira vno odore, come di fuoco.

L'Amaraco sansuco, persa, & maiorana sono vna cosa medesima, & è pianta ramosa, con gambi sottili, & arrendeuoli, & foglie lōghette, bianchiccie, & pelose, le quali abbracciano per tutto i ramoscelli: ꝓduce

duce

duce i fiori nelle cime copiosi,& spiccati,& di uerde colore, squamosi pò come qlle dell'origano, da i quali nasce il seme picciolo, e minuto. ha la radice villosa, legnosa, & inutile. seminasi col seme, & piãtasi cõ le radici, & anco senza. piu pò che piãtãdosi i ramuscelli stirpati dalla piãta allignano nõ meno, che facino le altere piãte, piãtate cõ le radici.

Lo amaranto si chiama in Toscana fior veluto, è egli piu presto spica porporea, che fiore alcuno, & è anco senza odore. è cosa merauigliosa, che ei si goda d'esser colto per rinascer poi piu bello; fiorisse il mese d'Agosto, & dura per tutto l'autunno, la maggior sua natura è nel nome, cosi chiamato, perche non si infracidisse.

Amarella, leggi Partemio.

L'Ambra si ritroua di tre specie, vna che gialleggia, migliore di tutte, la che si porta da Selachito d'India. l'altra che biancheggia, che si cõduce da vn castello dell'Arabia felice chiamato Sinchrio, & la terza, la quale è nera è di niuno valore.

L'ambrosia è una picciola pianta, ramosa, alta quasi tre spanne. ha al piede del fusto, le fronde sue piccoline simili à quelle della ruta: sono i suoi fusticelli grauidi di seme, quasi simili a ben pieni racemi, che mai non fioriscano, d'odore diuino, & soaue. la sua radice è sottile, lunga un piede & mezo.

Ambubeia, leggi dente di Leone.

L'Amello si chiama aster attico, ilquale è gãbuncelo legnoso, il che ha nella sommità il fiore porporeo, & giallo, & per intorno intagliato; con un capitello simile alla camomilla, cõ frondicelle simili a vna stella: ma le frondi, che sono attorno al fusto, sono lũghette, & pelose.

L'amianto detta lapis asbetos, & alume di piuma, sono vna cosa medesima.

L'amido, & amilo, sono vna cosa medesima. l'eletto, & il buono è qllo, che è leggiero, bianco, liscio, & fresco. l'eccellentissimo è quello, che si fa di grano di tre mesi, il quale si fa a questo modo. bagnasi il grano ben netto cinque uolte al dì, & se possibile è ancora la notte, & cosi si comincia ad intenerire, se ne scoli fuori l'acqua primamẽte, acciochè insieme cõ quella non uada fuori la parte utile gia uscita del grano: & cosi come è bẽ macerato, & ĩ amerito, messogli sopra dell'altra acqua si calca benissimo cõ i piedi: & ritornatogli di nuouo dell'acqua, & medesimamẽte si ricalca, ultimamẽte se ne cauano col criuello le semole, che vi nuotano sopra: & qllo che auãza bẽ purgato dalle semole, si cola prima, & poi si mette à cõdensare sopra le tegole nuoue sotto a calidissimo sole: pcioche all'humido disfatto diuẽta acetoso.

L'ammi è detto comunemente da speciali amecos. il che è seme vulgare, & noto, minuto, & molto minore del cimino. ha sapore d'origano, l'eletissimo è quello, che è puro, & non semoloso.

L'am-

L'Ammoniaco nelle speciarie si chiama armoniaco, il quale è vn liquore d'una ferula, comēdasi il bene colorito, minuto di granella, come incenso, denso, sincero d'odore vguale al castoreo, al gusto amaro, non sporco, che non sia mescolato ne con legni, ne con sassi.

L'Amomo appresso noi nō è anchora uenuto, ma è picciolo arbuscello, che del legno si rauolge in se stesso in forma di racemo. ha il fiore picciolo, simile a quello delle viole bianche: & le foglie simili alla Brionia. eleggerai adunque quello, che è fresco, bianco, ouer rossiccio, che non sia stretto, ne rauoltato insieme: ma che sciolto s'allarghi, ben pieno di seme, simile a i racemi delle piccole vue, graue, odoratissimo, non tarlato, acuto, mordace al gusto, di semplice, & non vario colore.

L'Amperloprasso, è il porro seluatico, ilqual nasce copiosamente per le vigne, onde poscia ha preso il nome, d'amperloprasso, che nō vuol dire altro, che porro di vigna. nasce parimente in tutta Toscana in su l'argini de' campi, & da noi è chiamato porrandelo.

Ampelo arboro, leggete Oxiacantha.

Ampomale frutti, leggete Rauo Ideo.

L'Amphodelo, cioè asphodelo, si chiama hastula regia, da Latini. è pianta folta di foglie, simili a quelle del porro maggiore, & il fusto liscio, nella cui sommità è il fiore, ilqual chiamano antherico. ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle giande, & al gusto acute.

L'Anacardi, secondo che dice Serapione, sono frutti d'vn albero simile al cuore d'vno vccello, di colore rossigno, quādo sono freschi, quasi simile al colore del cuore, dentro del quale è vn liquore grosso come mele simile al sangue, & nel mezzo vna animella bianca simile à vna picciola mandorla. nascono in Sicilia ne' monti, che di cōtinuo ardono fuoco.

L'Anagallide, la qual cōmunemente si chiama morsus gallinę è notissima a ciascuno, quantunque di gran lunga s'ingannano coloro, che si pensano, che sia l'anagallide quella, che chiamiamo noi in Toscana Centone, & in Lombardia pauarina, che produce il fior bianco, la anagallide è di due specie, ma differenti però solamente nel fiore: imperoche la femina il produce celeste, & il maschio rosso. sono amēdue picciole piante, che giacciono per terra. le frondi loro son picciole, & alquanto ritonde, di figura simile all'helsine, & procedono da vn gambo quadrangolare, il seme delle quali è retondo.

L'Anagiro è una piāta, che cresce in albero, di dispiaceuole odore, le cui frondi, & similmente i rami sono simili al vitice, il fiore è come quello del caolo. produce il seme in certi lunghi cornetti uario di forma, simile a i rognoni, ritondetto, fermo, ilquale s'indurisce, quando si matura l'vua.

L'An-

L'ancusa è di due spetie, vna dellequali si chiama calica, & onoclea, ha le frondi simili alla lattuca, appuntate in cima, hirsute, aspre, nere, copiose, sparse per tutto appresso alla radice per terra, & spinose. la sua radice è grossa un deto, laqual toccandosi al tempo della estate imbratta le mani di sanguigno colore, nasce in luoghi grassi. l'altra spetie è chiamata d'alcuni alcidio, & da altri honochile differente dalla prima, per hauer ella solamente le frondi minori, ma della medesima asprezza, sono i suoi rami sottili, ne i quali è il fiore del colore porporeo, che s'inchina al rossigno. le radici sue son lunghe, & rosseggianti, dallequali al tempo della metitura distilla vn liquore sanguigno: nasce in luoghi arenosi & negri.

La andachocha si chiama da latini loto Egyptio, & non è il trifoglio, come molti hanno creduto. del seme di questo loto, si caua lo olio chiamato dalli Arabi olio d'Andachocha. & questo nasce ne i campi d'Egitto inondati del fiume. questo produce vn gambo simile alle faue: il fiore picciolo, bianco, simile al giglio, ilqual dicono, che s'apre al leuar del Sole, & si serra nel tramontare, & ascondesi il capo sotto acqua. onde poscia esce fuori, come il sole leua, il capo è come di papaueri, ma piu grosso. nel quale è dentro il seme, come di miglio, & ha le radici come hanno i pomi cotogni, il seme del quale seccano gli Egittij, & fannone pane.

L'androsace è pianta da pochi conosciuta.

Lo anemone è di due specie, l'vna dellequali nasce in luoghi seluatici, l'altro in luoghi coltiuati, ilqual è di uarie specie, imperoche l'uno produce il fior rosso. l'altro bianco, come il latte, oueramente porporeo. le frondi di questi sono simili al coriandro, ma intagliate piu minutamente, oue si inchinano à quelli del papauero, in mezo à quali sono le teste negre, ouer cerulee. hanno la radice grande come una oliua, ò poco maggiore cinta come da certi nodi. il seluatico è in tutte le sue parti maggiore. ha le frondi piu larghe, & piu dure. & il capo piu longo il fiore è rosso: & le radici sono molte, & capillari. enne di quello, che ha le frondi nere, ilqual è maggiormente acuto.

L'Anetho è ne gli horti volgarissima pianta, tanto simile al finocchio, che spesse uolte, s'al gusto non ui fusse il giudice, ui s'ingannarebbe l'occhio. cresce egli col gambo alto un gombito, & mezo, ramoso, foglie capigliose, fiori gialli, con ombrelle, & seme come il finocchio, la radice non ha egli molto lunga, ne con molte fibre. seminasi ne gli orti, per condimento delli altri herbaggi, auenga che mescolato con essi, gli fa piu saporiti, & al gusto piu grati.

L'Angelica è una piãta, che cresce all'altezza di piu di un gombito con il fusto concauo, & nodoso con molte concauità d'ali, onde escono i suoi rami. le frondi sono longhette, & intaccate per intorno, & di

colo-

colore, che nel verde nereggia, produce nella sommità del fusto vna ombrella cõ biãchi fiori, da cui nasce il seme schiacciato, & sottile, & la sua radice assai grossa, spartita ĩ tre, ouer quattro rami, acuta, odorata, & soaue. enne di piu specie. cioè, domestica, saluatica, & acquatica, & di quella che si semina, & si coltiua ne i campi. ha molte radici nere, non molto grosse, d'vno odore cosi eccellente, & soaue, che meritamente è stata chiamata Angelica. la domestica cosi chiamata, nasce da per se ne i monti medesimi doue nasce la saluatica, ma con foglie, gambi, ombrelle, & radici molto maggiori, & però la chiamerei piu presto saluatica maggiore, che domestica. produce questa la radice assai grossa, succhiosa, bianchiccia, al gusto acuta, & di soaue odore. la seluatica poi, se ben è la piu picciola di tutte, è nondimeno la piu virtuosa. è la sua radice grossa vno pollice, & spesse volte maggiore, piena di un succo gialleggiante, acutissimo sopra modo al gusto, & parimente odorata. la acquatica è di tutte maggiore, ma di minore virtù, & bontà.

L'Aniso è volgarissima pianta, & parimenti il suo seme, laquale cresce con foglie minori dell'apio, ma manco intagliate: quelle, dico, che sono appresso terra, imperoche quelle che sono nel gambo, & ne i rami sono molto piu intagliate. il gãbo ꝓduce egli tondo, alto vn gõbito cõ molti rami, & l'ombrella biãca, d'odore simile al melo, doue nasce il seme lõghetto, giocõdamẽte odorato, cõ vn sapore mescolato di dolce, d'acuto, & d'vn poco amaretto, ilqual è utile à molte cose.

L'anonide, ò Ononide è chiamata da alcuni resta bouis, & da altri bonaga. ha i rami folti, piu lunghi di vna spanna, cinti da molti nodi, & concauità d'ali. sono i suoi capitelli ritõdi, & le fronde picciole, & sottili, simili a quelle delle lenticchie, ouer della ruta, ò del loto de prati, alquanto pelose, & odorate, & di odore non ingrato.

Lo anthemide hoggi si chiama camomilla, è di tre spetie, differenti l'vna da l'altra solamente nel fiore. i rami di tutte sono alti vna spanna, folti, con molte concauità di ali: con picciole frondi, sottili, & copiose. i capitelli suoi sono tondi: con fiori nel mezo di color di oro, & di fuori nella rotondità del suo ambito in alcuni bianchi, in alcuni gialli, & in altri porporei, di grandezza come foglie di rete. nasce la anthemide in luoghi asprì, & magri, & appresso alle vie, & cogliesi la primauera.

L'Anthera, sono alcuni che credono, che sia quel fiore, che nasce in mezo alle rose, & altri che sia il lor frutto, ma di grã lunga s'ingannano, ꝑcioche come si legge appresso a Cornelio Celso, a Galeno, & Paolo Egineta, non è l'Anthera semplice medicamento, ma vn composito di piu semplici.

L'Antimonio è lo stibio, ò stimmi scritto da Dioscoride. l'ottimo

è quel-

è quello che è ſplendido,& che lampeggia a modo di lucciola,& che appare,nel romperſi croſtoſo,& che non ha ne terra, ne ſordidezza alcuna,& che è fragibile,queſto chiamano alcuni ſtibi,& altri platiophtalmo.

L'Antipathe è vna ſpecie di corallo nero.

L'Antirrhino,il qual chiamano alcuni anarrhino, & altri lichnide ſeluatica,è vna herba,che produce il fuſto,& le frōdi ſimili alla Anagallo,& il fiore porporeo,ſimile alle viole biāche,ma minore,& però ſi chiama lichnide ſeluatica,il sēme ſi aſſembra al naſo d'vn vitello.

L'Antiſpodio,che coſa ſia dico,perche accade ſpeſſe volte,che ne mācalo ſpodio,è neceſſario il dimoſtrare,che coſe ſi ritrouano, che habbiano ſimile virtù,& come ſi poſſano vſare gli antiſpodij in luogo dello ſpodio,& come ſi debbano preparare. prendete adunque le frondi de i mirti inſieme con i fiori,& i frutti immaturi,& mettere ī vn vaſo di terra crudo, & luta ſi ſopra il coperchio che ſia per tutto minutamēte pertugiato,& mettete coſi poſcia nella fornace,fino che ſi cuoca il vaſo,cauatene fuori poſcia la cenere,& mettetella in vn altro vaſo pur crudo,& come ſarà poi cotto,cauatane la cenere,poi lauatela,& la vſate. faſſi nel medeſimo modo delle cime piu tenere delli oliui ſeluatichi ſe ſe ne puo hauere: ſe non,quelle de i domeſtici, cō i lor fiori,ouer cō le poma cotogne,quartate,& mondate dal ſeme,ò cō le galle,ò cō ſtracci di tela di lino,o cō le more immature biāche, ſecchi prima al ſole,ò cō il terebintho,& cō il lentiſco,ò cō i fiori di lambruſca,ò cō le teneri frondi de i roui,ò con la chioma del boſſo, ouer con il pſeudocipero fiorito,ci ſono alcuni che lo fanno nel modo medeſimo cō frōdi di fico prima ſecche al ſole, altri cō colla taurina,& altri cō lana ſuccida,& ruuida,bagnata di pece,ouer di melle, le quali coſe tutte,vſano,& s'approuano in vece dello ſpodio.

L'Antora come referiſcono coloro, che la portano dalle montagne del Genoueſe, & del Piamonteſe,è vna pianta,che naſce appreſſo alle piante del Napello, in cui è virtù merauiglioſa contra a i veleni.queſto fa il gambo alto vna ſpanna,& meza, & fino al gombito fermo,& ritondo,nel quale ſono le foglie ſottilmente intagliate,poſte inugualmente da ogni banda,come à ciuffi,i fiori ſono in del gambo molti, porporei,ne guari troppo diſſimili a quei del Napello,ma ben piu piccioli ſono.produce due radici,come due oliue lunghette, & qualche volta maggiori,come fa il Nardo montano, nere di fuori,& bianche di dentro, queſta crederò io che ſia la zedoaria d'Auicē na, ſcriuēdo egli manifeſtamente,che la zedoaria creſce col napello, & che le ſue radici ſono ſimili alla Ariſtologia tonda.

L'aparine detta da molti Speronella,creſce con molto piccioli rami, aſpri, & quadrati: ha le ſue frondi compartite per interualli

intorno,

intorno, intorno al fusto, a modo di ruota, come la rubbia produce il fior bianco, il seme tondo, duro, bianco, concauo in mezo, a modo di uno umbelico, & l'herba è si ruuida, che s'attacca alle uesti.

L'aphaca nasce abondantemente in piu luoghi d'Italia per se medesima, & si semina anchora da molti, come gli altri legumi, fa le frondi simili alla ueccia, ma maggiori, & piu grasse, il fusto quadrangolare, il fiore incarnato, & i baccelli simili a quelli de piselli, ma piu curti assai, & maggiori di quelle delle lenticchie, ne i quali è dentro il seme poco maggiore di quello della veccia.

Apiastro, leggere Mellissa.

L'apio domestico si chiama volgarmente petrosemolo.

L'apio palustre chiamato da Dioscoride eliofelino, nasce in luoghi humidi, & palludosi, & è di foglie, & di fusto assai maggior del domestico, & è quello che s'adopra nelle speciarie, come si crede.

L'apio risus è il ranunculo, che nasce in Sardigna.

L'apios nasce in Candia, come che vogliano alcuni, che si ritroui anchora in Puglia, con frondi piccoline, simili molto à quelle dell'hi perico, quando nasce la primauera, ma alquanto piu verdi, con vna li nea bianca, che le fende, per mezo. i fusti sono rossigni, & tendono al giunco, tutti pregni di latte bianco. la sua radice è di dentro biãca, & di fuor nera, di forma simile a un pero, da cui prese il nome d'apios appresso a i Greci, che tanto rilieua, che pero.

L'apocino, ouer brassica canina, è vna pianta, che produce picciole uiticelle, di noioso odore, vencide, & arrendeuoli come sarmenti, & malageuoli da rompere: le cui frondi rassembrano quelle dell'hedera, ma piu tenere, & piu appuntate in cima, di spiaceuole odore, & alquanto uiscose, & piene di giallo liquore. ꝓduce certi bacelli simili a quelle delle faue, di spetie di follicoli, lunghi vn deto. ne'quali è dentro vn seme, nero, picciolo, & duro.

L'Aquilina, ouero Aquilégia nasce con foglie non guari lontane da quelle della chelidonia maggiore, intagliate però all'intorno, quasi come quelle del coriandro. produce il mese di Giugno piu, & piu gambi lunghi, & sottili, nella cima de i quali nascono i fiori in alcune piante porporei, in alcune bianchi, & in alcune di color d'oro. spargonsi i fiori in modo di stella con cinque raggi d'intorno, & quattro cornetti ui si veggono dalla parte di sotto intorno al picciolo con la punta ritorta, & uacui di dentro, da i quali nascono alcuni lunghetti capi; come di melanthio, ne i quali si contiene dentro il seme minuto, lucido, & nero.

L'arabica spina, detta dalli Arabi Suchahaa, non si porta a nostri tẽ pi in Italia, ma in suo luogo si puo vsar la spina bianca.

L'Arabide, ouer draba non è conosciuta da noi, gli barbari la chia-

mar.o nasturtium orientale.

L'Araco si puo chiamare quasi faua seluatica, per hauer ella con la domestica non poca similitudine. nasce questa secondo alcuni in Puglia quasi per tutto ne i campi, & se ne va serpendo per terra con i fusti quadrati, i quali si vanno intrigando l'vno con l'altro. ha le foglie simili alla faua, & i fiori, che nel porporeo biancheggiano, onde nascono poi baccelli piati, minori di quelli delle faue, ne i quali è un seme tondo del medesimo sapore delle faue.

L'Aranzi sono noti in tutta Italia.

L'Arbuto si chiama in piu luoghi arbatro, ilqual è simil al melo cotogno. ha le frondi sottili, produce il frutto dellla grandezza delle prune, senza alcun nocciolo, chiamanlo alcuni Memecilo. quando è maturo gialleggia, ò rosseggia nel colore.

L'artichiocchi, ò carchioffi sono vna specie di cardi domestici.

L'arctio non è anchor conosciuto in Italia. ma il Ruel io, crede, c he ella sia la lappa minore, ma s'inganna.

L'argemone pel quale fino ad hora è stato vsato l'eupatorio è del tutto simile al papauero seluatico. hà le frondi intagliate, come l'anemone: il fiore rosso, la testa nelle parte piu alta del gambo, piu lunga di quella del papauero, che si chiama rheda, & piu larga nella cima, fa la radice ritonda, & il succo di colore di zaffrano, & acuto.

L'argentina chiamata da alcuni lingua serpētina, & da altri luccibla nasce ne prati, ma non vi dura per altro tempo, che da mezo Maggio fino a mezo Giugno; percioche essendo ella molto tenera, in poco tēpo si perde, produce vna sola fronde, che per mezo non ha costola alcuna, & per ciò altri la chiamano herba senza costola. esce da questa fronde un breue, & sottil fusto, la punta del qual termina in vna picciola linguetta, che nel color gialeggia, & perche si assembra alla lingua d'vn serpe la chiamano alcuni serpentaria, & altri imitando il greco la chiamano Ophioglosso.

L'argento uiuo si fa del minio, ilquale abusiuamente si chiama cinaprio. il modo di farlo è cosi. mettesi in alcun piatto di terra vna concha di ferro, in cui si colloca il minio, & cuoprasi poscia tutto il uase con vn calice illutato con creta. accendeuisi poscia sotto il fuoco, & radesi la fuligine, che s'attaca al calice, la qual, come è fredda, si condensa in argento uiuo. trouasi anchora nelle minere, oue si caua l'argento, cōdensato in gocciole, che pendono dalle volte di quello. sono alcuni, che dicono ritrouarsi nelle caue di sua propria miniera. serbarsi in vase di vetro, di piombo, di stagno, ouer d'argento; imperoche si mangia, & fa liquefare ogni altra materia.

L'arisaro è vna picciola herba, la cui radice è grande, come è vna oliua molto piu acuta di quella dell'Aro.

L'aristologia è di tre specie, la ritonda, la qual si chiama femina ha le frondi, che si rassembrano all'hedera, di buono odore, ma acuto, & son tenere, & ritõde. produce questa da vna radice cõ molti germini, & lunghi sarmenti, fa i fiori biãchi, simili à cappelleti, ne i quali quella parte, che ui si ritroua rossa, spira di grãde odore. la lungha si chiama mascbio & da alcuni dactilite. questa ha le frondi piu lunghe, che la ritonda; i rami sottili, & lunghi vna spanna, e'l fiore rosso, che respira di graue odore, il qual maturandosi diuenta tondo come è vn pero. la radice della ritonda è tonda a modo di rapa, ma quella della lũga è grossa un deto, & lunga vna spanna, & qualche uolta piu l'vna, & l'altra hanno color di bosso, & sono al gusto amare, & di graue odore. enne vna terza specie pur di lũga chiamata clematite, che produce i ramuscelli sottili, per tutto carchi di frondi ritõdette simili à quelle del minor sẽperuiuo. genera questa i fiori simili alla ruta, le radici piu lũghe, & sottili, vestite di grossa, & odorata corteccia, molto cõueneuole per ĩspessir gli vnguẽti.

Armelini, leggete armoniache.

L'armenia pietra piu si loda quella, che è liscia, & che hà in se alquanto del ceruleo, molto uguale, non sassosa, & frangibile; & ha questa le uirtù medesime della chrisocolla, ma è però nelle virtù sue manco ualorosa.

Armoniche è frutto notissimo.

L'arnabo hanno stimato alcuni, & è scritto da Paulo Egineta, sia la stessa zedoaria de gl'Arabi, ma per quanto ritrouo in Serapione, lo arnabo greco, & il zurumbet arabico sono vna cosa medesima: & questo secondo che dice Serapione, è vn'albero grande, che nasce in oriente, che produce le frondi lunghe, di colore di quello de i salci tra'l verde, & il giallo, & cosi parimenti la scorza delli rami. non produce frutto alcuno, & respira vno odor, come di cedro, il che manifestamẽte dimostra, che non solamente l'arnabo sia la zedoaria, ma che non si porta a nostri tempi in Italia.

L'aro chiamato ĩ alcuni luoghi figaro, & da Soriani lupha, & da barbari Aaron, Barbaaron, dragontea minore, & serpentaria minore, produce le frondi di dragontea, ma piu lunghe, & manco punticchiate, fa il fusto rossigno, lungo vna spanna, come vn pestello, dal qual nasce il seme di color di zaffrano, produce la radice bianca, come quella della dragontea.

L'arsinico è chiamato da i latini arsenicũ, auripigmẽtum, & arrenichũ, il qual si genera nelle minere medesime, oue si genera la sandaracha, l'ottimo è il crostoso, che risplende di color d'oro, che non sia meschiato con altre materie, & che si fenda volontieri in squame, come è quello, che nasce in Misia d'Helesponto. di questo ne sono di due specie. vno è quello di cui habbiamo gia detto: l'altro è di forma di giande

de pallido, & di colore simile alla sandaracha, & gleboso. portasi questo di Ponto, & quello di Cappadocia tiene il secondo luogo in bontà.

L'artemisia, secondo che dice Dioscoride, è di tre specie, nelle due prime ne' lineamenti non è altra differenza, se non d'essere vna piu grãde, & l'altra minore, che producono il fior bianco picciolo, & di graue odore. & la terza, la qual è vna sottile herba d'vn sol fusto, pien di minuti & rossigni fiori, chiamata da altri pur artemisia. & l'artemisia dalle frondi sottili nasce appresso a i canali dell'acque, lungo le siepi, & in luoghi coltiuati, le frondi, & parimenti i fiori fregati respirano d'odore di maiorana.

Asarina è vna herba simile all'Asaro.

Lo asaro volgarmente nelle speciarie si chiama bachara, ma non è, & alcuni il chiamano nardo seluatico. fa le foglie simili alla hedera, ma molto minori, & piu ritonde, produce i fiori fra le frõde, appresso alle radici porporei, & odoriferi, simili di forma à i citrini del iusquiamo. dentro de i quali è il seme, come quello de gli acini dell'vua: ha i picciuoli angulosi, aspri, & flessibili. produce assaissime radici, nodose, sottili, & torte, simili alla gramigna, ma piu sottili, & odorifere, le quali scaldano, & mordeno fortemente la lingua nel masticare.

L'Asciro è vna specie d'hipericon, ma differente nella sua grandezza, percioche è piu folto, & i rami sono anchora maggiori, piu legnosi, & rosseggianti, le frondi sono sottili, & i fiori gialli, il seme produce ragioso, simile a quello dello hipericon, il qual fregato con le dita, subito le insanguigna, & però alcuni lo chiamano androsemo.

L'Asclepiade non è il uincetossico scritto dal Fuchsio, ma produce i suoi rami lunghi, ne i quali sono le frondi lunghe, che si rassembrano all'hedera, le radici sottili, copiose, & odorifere. ha il suo fiore odor graue, il seme si rassembra à quello della sicuridaca, & nasce ne i monti.

L'Aspalatho veramente non si porta ne di Candia, ne di Rhodi, ne di Soria: quantunque habbiano alcuni pensato, ch'el sandolo rosso, sia l'aspalatho di Dioscoride. l'ottimo è graue, & quello che è scortecciato rosseggia, ouer porporeggia: & quello che è denso è odorato, & al gusto ammareggia. trouasene vna specie di bianco, & legnoso, il qual è inutile.

L'Asparago detto volgarmente sparago è notissimo a tutta Italia, come, che se ne ritrouano de i domestici coltiuati ne gli horti, & de i seluatici, che nascono per lor medesimi. di q̃sti ne sono tre specie, cioè palustre, montano, & petreo, chiamato propriamente corruda dalli agricoltori.

L'Asphalto, ouer bitume di Giudea non si portaua gl'anni passati in Italia, se non contrafatto, quantunque hora si ci porti il uero per diligenza d'alcuni, che si sono messi à ritrouar li semplici legitimi & ueri, quello s'hà per il piu eccellente, che si porta di Giudea, & di questo piu si loda, che risplende di color di porpora, graue, & di valido odore. vituperasi il nero, & il sordido contrafassi con la pece.

L'Asphodelo, ò hastula regia, ouer amphodilo, produce le frondi simili al porro maggiore, & il fusto liscio: nella cui sommità è il fiore, il qual chiamano antherico. ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle ghiande, & al gusto acute.

L'Aspleno gli Arabi lo chiamano cetrach, & alcuni Scolopendria, altri splenio, & altri Hemionio. produce piu frondi da una radice simile alla Scolopendria velenoso animale. nasce nelle mura sopra a i sassi, & in luoghi opachi, senza fusto, senza fiore, & senza seme, le cui frondi sono intagliate attorno, come quelle del polipodio, di sotto gialle, & ruuide, & di sopra uerdi.

Asperela, leggete coda di cauallo.

L'Assa fetida, è una lagrima, ò succo d'vna pianta forestiera, & secondo, che alcuni dicono, è il succo del Silfio, che nasce in Soria, ò in Media, ilqual secondo Dioscoride non è di odor grato, come è quello di Armenia, ouer di Libia, ilqual pensano, che sia l'odorifera Assa, & il Belgiouino delle speciarie, laqual cosa non è: perche Dioscoride loda questa per la miglior, & piu potente, & gli Arabi dicono, che la fetida è piu calda, & piu potente, & molto meno è il Belgiouino, il qual non ha tanta calidità, quanta gli attribuisce Galeno, sustituendo l'euforbio non fresco in luogo del laserpitio.

L'Assenzo, è di tre specie, cioè il nostrano, & molto uolgare, il Seriphio, & il Santonico, che nasce in Francia di là dall'alpi. il uolgare fa il gambo ramoso, le foglie canute, & intagliate all'intorno, come d'arthemisia, & di Parthenio, i fiori piccolini, & gialli, da cui nascono picciole bacche ritonde, in cui è dentro il seme, la radice ha egli sparpagliata, ma ferma, & legnosa, & il migliore è quello, che nasce in Ponto.

L'Aster attico chiamano alcuni bubonio, & inguinale: & altri credono, che sia l'Amelo, però leggete Amelo.

L'Astragalo è pianta da pochi conosciuta.

Atanasia, leggete Tanaceto.

L'Athera chiamano i Tedeschi mosa, è vna uiuanda da sorbire, come un sugolo, si fa di zea, ò di grano, ò d'olira, ò di amido, macinati.

L'Atramento librario si chiama quello inchiostro, colquale scriueuano gli antichi, delquale non accade scriuere.

Attramento sutorio, leggete calcantho, ò uetriolo.

L'Atratide vogliono alcuni, che sia il carthamo: & altri, che sia altra pianta.

L'Atriplice si chiama in alcuni luoghi trepese, & enne di tre sorti, domestico, seluatico, & marino.

L'Auellane chiamano alcuni nocciole, & altri nocelle, furono anticamente chiamate pontiche da i Greci, per esser portate, come dice Plinio, da Ponto, sono tanto le domestiche, come le seluatiche notissime à tutta Italia, sonouene delle domestiche, delle lunghe, delle tonde: ma piu gentili assai al gusto sono le lunghe, & massime quelle, che nel guscio molto rosseggiano, & son fragili da rompere, come sono le Vicentine, che si possono ageuolmente conferire à pistacchi, imperoche non tutte le nocciole hanno il medesimo sapore, ne tutte sono vniuersalmente gratiose al gusto.

L'Auorio è detto da Latini Ebur, & è dente di Elefanti, ma Pausania vuole, che l'auorio sia materia di corna, & non di dente.

B.

LA Bacchara è vna herba ramosa, sono le sue frondi aspre, di grandezza mezane tra quelle delle viole, & del verbasco, è il suo fusto anguloso alto un gombito, alquanto ruuido, dal qual procedono i ramuscelli. produce i fiori odorati, di color porporeo biancheggiāte. sono le sue radici simili a quelle dell'helleboro nero, d'odor come di cinnamomo, ama luoghi aspri, & secchi.

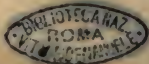
Bagaia, leggete Oxiacantha.

Bagolare Albero, leggete loto Albero.

Balaustio è il fiore del pomo granato seluatico, & il citrino è il fiore del domestico.

La Ballote, ouer marobbio nero, ò marrobiastro, ò marrobio bastardo, nasce ne' campi, & per le publiche strade, produce piu fusti da vna sola radice quadrati, neri & pelosetti, ha le frondi maggiori del marrobio, ruuide, & alquanto l'vna da l'altra distanti, quasi ritonde, nere, di noioso odore, & simili all'apiastro; imperò lo chiamaron alcuni apiastro. tutti i suoi bianchi fiori circondano, come ruota, per distinti interualli il fusto per intorno.

La Balsamina è chiamata d'alcuni viticella, da altri momordica, & altri caranza. produce assai, & lunghi sarmenti, con i quali si ua ella auolgendo à ciò, che troua: le cui frondi sono quasi simili à quelle della brionia bianca, oueramente delle uiti vinifere, ma piu picciole, & piu minutamente intagliate. dall'origine delle quali nascono assai viticci, con i quali si uà arrampando in su le pergole, in su le ferriate, in su i grattici, & su gli arboscelli, che si li pongono al piede, il suo fiore è quasi simile à quelli de i cocumeri, di color pallido, da cui si genera poscia il frutto, di forma simile alle voua delle galline,



ma non però così grosso, con certe picciole bolle, & tumide rileuate sopra la scorza a modo di spine, come si vede nelle frondi del dipsaco; & questo frutto auanti che si maturi è verde, ma diuenta poi nel maturarsi rosso.

Lo Balsamo, poi che hoggi ci manca, lo lascieremo senza altro dirne.

La Bombagia è chiamata xilo, & gossipio. è picciola pianta, da cui nasce vn frutto barbato simile alle nocciole, dentro al qual si genera vna lanugine, che si fila: la quale non ha pari in bianchezza, & morbidezza.

La barba di becco è chiamata in Toscana sassefrica, produce il fusto breue, le frondi simili à quelle del zaffrano, la radice lunga, & dolce, sopra il cui fusto è il calice grande: nel qual è dentro il seme nero, da cui s'ha ella acquistato il nome, & è herba, che si mangia.

Lo basilicò è volgarmente conosciuto, enne di tre specie: di quello cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, & grasse, assai magggiori di quelle dell'amaranto, & quasi simili à quelle delli aranci, & dei cedri: il secōdo fa le foglie, & i rami minori assai del sudetto, & questo è di due sorti, l'vno cioè, che ha vero odore di basilicò, & l'altro segnalatamente di cedro, come la melissa, & però è chiamato particolarmente da gli Arabi ocimo citrato, come lo chiama Mesue, il terzo perche egli ha le foglie molto minute, & per esser molto piu odorifero di tutti gli altri, si chiama basilicò gentile.

Lo basilicò seluatico detto oximoide nasce in ogni luogo d'Italia, & massimamēte tra le biade cō frōdi simili al domestico: ha i rami hirsuti riquadrati, & piu alti di vn palmo, nelle cui sommità nascono i fiori biāchi, & qualche volta rossi porporeggiāti, i quali si tacque Dioscoride, & dopo quelli vi si ritrouano alcuni uasetti simili a quelli del iusquiamo, dentati per intorno nella bocca, dentro a i quali si ritroua un seme nero, quasi simile a quello del melantio.

Il batrachio, ouer ranunculo si chiama piè coruino, ouer pie di gallo, ne sono di piu specie. ha quello della prima specie le frondi di coriādro, ma però piu larghe, bianchiccie, & grasse: produce il fior giallo, & alcuna volta porporeo, il fusto è sottile, alto vn gombito, produce la radice bianca, picciola, & amara con molte radicette capillari, ma con piu sottili radici per intorno, come l'elleboro: nasce in luoghi humidi, & appresso all'acque: quello della seconda specie è lanuginoso, ha il fusto piu lungo, & le frondi piu intagliate: nasce abondantemente in Sardigna, acutissimo al gusto, doue lo chiamano apio seluatico. il terzo è picciolino di spiaceuole odore, & produce il fior giallo. il quarto è simile a questo, ma fa il fior bianco simile al latte.

Lo Bellicula, & batisuocere si chiama fior aliso, & fior campase,

& da

& da Plinio Ciano.ritrouasene due specie,cioè il maggiore, & il minore,& questo si troua ne'campi fra le biade piu copioso,con foglie lunghe,bianchiccie,& pelose:barbate per intorno raramente.fa piu fusti, che vno,alti due gombiti, lanuginosi,con assai foglie per intorno, ma minori di quelle che sono al basso, & senza barbole, i fiori fa egli nella sommità de fusti di color celeste viuidissimo. le fogliette de i quali sono tutte all'intorno intagliate,vscendo tutte da vn squamoso bottone. ha vna sola radice,ma all'intorno capigliosa.il maggior poi ha le foglie piu larghe assai,piu pelose,& tutte intere,simili a quelle della lichnide coronaria,& i fusti piu grossi,piu bianchi, piu pelosi,ne cosi lunghe, & i fiori molto maggiori, & piu larghi: nasce ne monti piu spesso, che ne i campi.

Il Bdellio è vn liquore di vn'albero Saracinesco.lodasi quello,che al gusto è amaro,& cosi trasparēte,come à la colla taurina di dentro grasso,che nel maneggiarlo si piegha,che non sia meschiato ne con legno, ne con altre sporcitie,che quādo s'accende respira d'vno odore simile a quello dell'vnghie odorate. contrafassi mescolandolo con gomma, ma questo non è cosi amaro al gusto,& non respira ne' profumi di cosi buono odore.il buono & eccellente Bdellio, a cui dà le maggior lodi Dioscoride,che cosi è trasparēte,come la colla taurina,la qual noi chiamiamo di carniccio,amaro,trattabile nel maneggiarlo,& che nello accenderlo respira dell'odore dell'unghie odorate, se a nostri tempi pur si ci porta in Italia,è tanto raro,che come dicēmo,nella mirrha si serba solamente per vn paragone. credono alcuni che questo dozzinale che uà per le speciarie, sia parte di quel nero, che si porta d'India, & parte di quel secco,& gommoso, che produce l'Arabia.

Il Bedeguar è chiamato da Dioscoride spina biāca, & è secōdo alcuni quella piāta spinosa,laquale produce le frōdi lūghe, & strette macchiate di biāco,& i capi spinosi co i fiori rossigni,& nasce ī Toscana, & massimamēte ī luoghi mōtuosi,allaquale quasi tutti si conuengono i segni datogli da Dioscoride,per la qual cosa si puo vsar per essa uera.

El Belgioino è una gomma d'un albero forestiero,& non il laserpitio,forse piu tosto secondo,che credono alcuni dell'Agalloco,chiamato volgarmente legno aloe, il quale è noto, l'ottimo è quello, che è chiaro con certe granella bianche simili all'incenso, rosseggianti, che getta odore grato,& simile à quello del legno aloe, quando abbruccia, & per questa uia si discerne dall'adulterato.

Il Bellis scritto da Plinio, che noi chiamiamo primo fiore, è di tre specie,cioè maggiore,minore, & mezano.

Il Been biāco,secōdo che dicono alcuni,è la Polemonia di Dioscoride,cioè quella pianta, che produce la radice lunga quasi vn braccio, bianco,& i fusti a ghinocchietti,nō dissimili a quelli delle viole chia-

mate gherofani, da i quali prendono alcune boccierte tonde, & bianche, le frōdi si assimigliano a quelle della coriegiola maggiore, ma piu grādi, & piu lūghette, le quali stāno a dua, a dua. questa in Toscana è notissima. il Been rosso vogliono alcuni che sia il tripolio scritto da Dioscoride, per il che mostrano vna pianta, la che nasce ne liti del mare, cō foglie simili al Guado, ma piu verdeggianti, & piu lunghe: il fusto nella sommità si diuide, doue è pieno di fioretti molto minuti, che tendono al rossigno, la radice rossa, lunga vna spāna, & ritorta. il qual pare che si assomigli piu che al been bianco alla Polemonia.

Ben arabico, leggete gianda unguentaria.

Berbena, leggete Berbenaca.

Berberi, leggete oxiacantha.

Beta, leggete bietola.

La betonica, la quale grecamente si chiama cestro è herba, che produce il fusto sottile, quadrato, alto vn gombito, & qualche volta maggiore: le frondi come di quercia lunghe, molli, per intorno intagliate, & odorifere, dellequali, quelle sono le maggiori, che sono piu propinque alla radice. genera il seme nella sommità de i fusti a modo di spica, come fa la thimbra, sono le sue radici sottili come quelle dell'helleboro.

La betola, quale i Trentini chiamano Bedello, è vn albero bianco tutto, di modo che non poco si rassomiglia al popolo bianco, ha le foglie simili a quella pianta, che i Greci chiamano Caria, ma alquanto piu picciole, la corteccia varia, & il legno leggiero.

La Bezahar pietra se ne ritroua di gialle, di poluerose, & di quelle, che participano di verde, & di bianco. l'elettissima è la gialla, & dopo la poluerosa. ma e però ben da auertire di non ingannarsi: percioche alcune volte vendono i truffatori alcune pietre, che molto se gli rassomigliano, di niun valore.

Bidone, & Biedone, leggete blito.

La biotola è di due specie, cioè nera, & bianca, & enne vna altra specie in alcuni luoghi del Trentino, cioè di rossa.

Biondello, leggete Centaurea minore.

Birra, leggete Ceruosa.

Bislingua, leggete hippoglosso.

Bismalua, leggete Alcea.

La bistorta produce il gambo tondo, sottile, alto vn gombito, nel quale sono le foglie molto minori, fa i fiori spicati, nella cima del fusto rossigni, ouer porporeggianti, & il seme quasi come d'acetosa, la radice è all'occhio, come di canna, ma tenera, & piena di succo, storta, come vn serpente, uestita di nerigna, & sottile corteccia; se ben la polpa di dentro rossigna, la qual gustata, si sente manifestamente costrettiua.

Il Bitume chiamato da greci l'Asphalto è vn grasso della terra, che facilmente s'accende, del qual ne è di due specie, cioè del liquido, come l'olio, il che volgarmente si chiama Petrolio, il che è a tutti noto. come poi del condensato in modo di pece, il qual inanzi, che si cógeli suole nuotare sopra l'acqua, liquido, come è vn loto, & di questo quello che nasce in Giudea si chiama priuatamēte asphalto, & pare sia quello, che hoggi uolgarmente si chiama cosi. del quale, l'ottimo, è secondo Dioscoride, che risplende a modo di porpora, &, che è graue, & di odore potente, uituperasi il nero, & quello ch'è imbrattato. si falsifica con la pece, conoscesi al colore nero, & allo odore di pece. quello che nasce in Babilonia, si chiama naphtha, &, come dice Diosc. è vna colatura del loro bitume bianca, & alcuna volta nera, rapacissima del fuoco, & questa specie di Bitume non ci essendo portata, poniamo sicuramente il nostro petrolio in suo scambio, come anchora in luogo del asphalto, quando si dubitasse che'l uolgare Aspha'to, non fusse il bitume giudaico, ma uolendolo inspessire come quello, bisogna cuocerlo in alcun uaso di rame, ò di ferro. & perche si suole accendere, si estingue la fiamma con vn panno di lino bagnato nell'acqua, buttandouelo dentro & cosi questo petrolio condensato si potrà usare per la naphta, & per l'Asphalto. quello che nasce in Appolonia di Epirò, perche ha odore di pece, & di bitume, si chiama pissasphalto, & credesi per alcuni sia la Mumia delli Arabi, benche chiamano anchora mumia vna mistura, con la qual empiono i corpi morti. si fa artificialmente il pissasphalto, mescolando la pece, con il Bitume. ecci anchora vn'altra specie di bitume, indurito come pietra, come la terra ampelite, ouer formucite, qual si caua di sotterra, come pezzi di legno, ma nero, come carboni. & trouasene in molti luoghi. & molte altre pietre, & gomme hanno natura di bitume, le quali per breuità trapasso.

La blattaria è simile al uerbasco, che spesso è pigliata per esso, ha le foglie meno bianche: produce piu fusti. & ha il fiore simile al uerbasco, messa ne luoghi, oue sia bisogno, tira le blatte, onde à Roma si chiama Blattaria. nasce ella per tutto con frondi lunghe simili à quello, ma dētate per intorno, produce i fiori aurei: dopo al cui diffiorire nascono alcuni bottoni simili à quelli del lino, ma piu duri, & piu liscij, doue è dentro il seme.

Blatte bisantis, leggete vnghie odorate.

Il blito è di due specie, bianco cioè, & rosso, sono ambedui volgarmente conosciuti, per nascere abondantemente tanto ne i campi, quáto negli horti.

Il Bolo armeno a nostri tempi è di due maniere, delle quali vna si chiama oriētale: & l'altra nostrale, il che nasce nell'Elba, & in molti altri luoghi, oue si caua del ferro, & sono terre ambedue rosse, & specie

di Rubrica.si crede secondo, che dicono alcuni, che d'Armenia ne sij portato il bolo orientale, & sia quello medesimo con color pallido, & gli Arabi con color giallo, simile al zaffrano. ma per esser piu tosto rosso, rossa, come è detto, non senza ragione si dubita ch'egli non sia il bolo d'Armenia. è opinione d'alcuni che sia la uera terra Lemnia, ò pur quella, che Galeno chiama rubrica lemnia, differente dalla terra lemnia, perche la rubrica tinge le mani, & la terra non, comunche ei si sia, pensiamo si possa vsare per l'vna, & l'altra, ma il nostrale similmente ne'medicamenti di fuori del corpo.

Bonaga, leggete Anonide.

Bonifoca, leggete Hippoglosso.

Il borio henrico è chiamata d'alcuni columbrina, & da chi Serpentina, produce questa le foglie non guari dissimili all'aro, fa piu gambi che vno, tutti pieni di foglie, nella cui sommità escono i fiori in grappoletti di verde colore, da i quali nasce il seme. biancheggia questa pianta tutta non altrimenti, che se ui fusse sparso sopra sottilissima farina, & al tocco è cosi liscia, & molle, come se fusse tutta unta di olio, ò di grasso. ha la radice grossa, dura, & diuisa in piu parti, gialla di colore, come quella della rombice. nasce quasi per tutto nelle piazze, nelle strade & ne i cortili delle uille.

La borace è nota nelle speciarie, fassi d'vna pietra trasparente, la che si chiama borace non rifatta. & come alcuni dicono, che è vna specie di nitro fossile. si vsa per medicina, & per appiccare l'oro, & l'argẽto, come interueniua della chrysocolla de gli antichi, la qual era minerale & fatticia, la minerale si cauaua delle minere dell'oro, & dell'argento, & del rame, & ha miglior colore. era q̃lla delle minere del rame di colore uerdeporro, & anchora hoggi se ne ritroua nelle cauerne del rame, & da per se simili alla sabia, & attaccata al mettallo, la cherasa è simile medesimamente alla arena, ma fatticcia, si facea con l'vrina d'vn fanciullo rimenata in vn mortaio di rame, co'l pestello di rame, & questa si adoperaua nelle medicine. fassene dell'altre fatticcie, le quali seruono per colore da dipingere.

La boragine produce le foglie larghe, ma non del tutto tonde, ruuide con molte bolle, armate di sottilissime spine, la quali fanno acuta la pianta rigida, & pungente, fa il gambo alto vn gombito, & qualche volta maggiore, carnoso, concauo, & per tutto spinoso, con molti rami, i fiori ha ella a modo di stella, d'vn viuido, & celeste colore, se ben si troua di quella ch'el fa bianco, dal mezo del quale esce vna punta nera, ma non però pungente con seme nero, & strisciato. ha la radice biãca, grossa vn deto, al gusto dolce, & viscosa. nasce nelli horti per se stessa, & cosi copiosa, che malageuolmente se ne puo respirare.

Il Bosso fa le frondi piu breui del mirto, i fiori verdigni, & il frutto rossigno,

ressigno, niente maggiore di quelle del mirto, onde mi pare, che in manifesto errore sieno ueramente tutti coloro, i quali si credono che il nostro Bosso Italiano, sia il medesimo, che il Guaico.

Il Botri è vna herba folta, ramosa, tutta rossa, & sparsa in molti ali, il suo seme nasce attorno à tutti i fusti, le sue frondi sono simili alla cicorea, respira tutta di soaue odore: & imperò si mette ella tra i vestimenti, se ne ritroua nelle riue de i torrenti, & nelle valli. chiamano questa i Cappadocij, Ambrosia, & chi Artemisia.

Boturo, & Botiro sono il medesimo.

Branca Orsina, leggete acantho.

La Brassica si chiama in Toscana cauolo, & in Lombardia uerza, delle quali ne sono uarie specie, come si vede nelli horti. delle qualli l'vna ha il torso grãde cõ larghe frondi, l'altra le produce crespe, il che chiamano Apiano, & il terzo produce sottil fusto, & frondi sottili, liscie, & tenere: composto di parti sottili, & di tutti gli altri piu acuto, & piu medicinale. tra le quali quello si chiama sabellio, che produce le foglie marauigliosamente crespe, per la cui grossezza, rimane il torso sottile: ma è piu dolce di tutti gli altri cauli, quello che chiamiamo noi cauolo cappucio serrato tutto fortemente in se stesso, graue, & ritondo di figura, altro non credo, che sia appresso Plinio, che quello che egli chiama lacuturis.

La Brionia si chiama volgarmente la vite bianca, & nelle spiciarie Brionia, & tra il volgo quasi per tutto zucca seluatica. è pianta uolgarissima, conosciuta da tutti. germina la Brionia nel principio di Primauera, mettendo fuori piu sarmenti da vna sola radice, teneri, & pelosi, come sono quelle delle zucche, i quali crescendo pian piano, se ne vanno arrampicando su per le siepi, & per i vicini arbuscelli, attorniandosi con i uiticci, i quali ha copiosi. produce le foglie quasi come la uite vinifera, ma minori, con piu cantoni, al'intorno ruuide, & aspri, i fiori fa ella in grappoletti, che nel bianco gialleggiano, à modo di stella, il frutto come di solatro hortolano, parimenti grappoloso, prima di color verde, & rosso, quando è maturo, & in alcune piante nero, il qual non uide Dioscoride.

La Britanica, si come dice il Ruelio è conosciuta in Italia, & chiamata da noi Pitamano, nõdimeno non ho in fino hora ritrouato, chi me la sappia dimostrare.

Il Bromo non è altro, che l'auena, che si semina per i caualli.

Bruchi animali, che sono inimici delli hortolani, si chiamano volgarmente rughe.

Le Buccine sono specie di porpore, chiamansi buccine, per esser simili al corno da sonare, & per hauer elle il bocciuolo molto atto da porsi alla bocca.

La buglossa nasce nelle pianure, & ne luoghi arenosi. cogliesi il mese di Luglio.

Il Bulbo è di due specie, cioè, vna che si màgia, & l'altra vomitorio.

Il Bunio chiamiamo noi nauone seluatico, & i Greci nelle medicine fanno due sorti di Napi: di cui ne è vno, che fiorisce, & produce i fusti delle frondi angolosi, che chiamano Bunio. vtile alle purgationi delle donne, & a prouocar l'vrina.

Il Buphthalmo, che chiamano alcuni cachla, produce teneri, & sottili fusti. le frondi sono simili al finocchio, i fiori sono gialli, maggiori di quelli della camomilla, simili a gli occhi, dóde ha preso il nome, nasce nelle campagne attorno alle castella.

Burro, leggete buturo.

La Bursa pastoris è frigida, secca & stitticca.

C

LA Cacalia è chiamata da Galeno canchano, & da pochi è conosciuta.

La Cacatrepola, non è la radice dell'iringo, come vogliono alcuni.

Il Cachri non solamente s'intende il fior del rosmarino, ma quella certa lana anchora, che producono alcuni albori caduta auanti al produr del frutto, come è quella delle nocciuoli simili al pepe lungo, & q̄lle delle noci, & delle quercie.

La cadmia è chiamata dalli Arabi climia, l'ottima tra tutte le specie è q̄lla di Cipro, chiamata propriamēte botrite, serrata, mediocremēte graue, & propinqua alla leggierezza, & d'aspetto acinosa, di color di spodio & che rotta è cinerulenta, & rugginosa: tiene il secondo luogo di bontà quella, che di fuori è di color ceruleo, & di dentro piu bianca, simile alla pietra onichite. & cosi sono q̄lle, che si cauano nelle caue uecchie de i metalli. è vna altra cadmia, chiamata placodes, cioè crostosa, che ha certe maccole sopra di se, come linee, & però è chiamata zonite. enne d'vna sorte chiamata ostracite, sottile, & per la piu parte nera: ma quella, che hà forma di testi, hà raccolta in se assai terra: vituperasi la bianca.

Il caglio delli animali, come scrisse Aristotile, è vna sustanza di latte, che si ritroua allo stomacho di quelli che lattano. tutti gli animali, che ruminano hanno il caglio: & tra quelli, che hanno i denti tanto di sopra, come di sotto, la lepre solo ha il caglio. l'ottimo è quello, che è piu vecchio. cotale adunque è piu valoroso per medicare ne flussi: nel che s'adopra anchora quello della lepre. ma il piu eccellente è quello de caprioli, & de ceruati.

Galamandrina, leggete Camedreos.

La Calamintha volgarmente si chiama calamento,& nipetella, della quale ne sono molte specie, tra le quali ne è vna, che nasce ne monti, che produce le frondi bianchiccie, simili al basilico: i rami secchi, i fusti angulosi,& il fior porporeo. l'altra è simile al pulegio, ma maggiore: per la qual cosa alcuni lo chiamarono pulegio seluatico, per rassembrarsegli nell'odore. questa chiamano i latini nepeta. la terza è simile al menthastro, ma produce le frondi piu lunghe,& i fusti,& i ramuscelli maggiori dell'altre. ma è manco virtuosa, le frondi tutte sono feruenti,& fortemente acute, la radice è inutile. nasce nelle campagne in luoghi aspri,& acquosi.

Calamita, leggete magnete.

Il Calamo aromatico di Dioscoride è hoggi incognito,& il Calamo volgare è forse il vero açoro, come al capitolo dell'acoro si è detto: però qui non se ne dirà altro.

La Calcifraga, ouer empetro non è il finochio marino, il quale chiamano alcuni herba di San Pietro. nasce ne i monti, & maremme con salso sapore.

La Calcina viua detta da greci Asbestus, si fa in questo modo. mettete in sul fuoco i gusci delle buccine marine, ouer poneteli per tutta vna notte in vno ardentissimo fuoco, & il giorno seguente, saranno fatti bianchissimi, cauategli fuori: altrimenti riabbrusciali vna altra volta, fino a tanto, che diuentino candidissimi. & così hauendoli prima sommersi in acqua fredda, ponetelii in alcun vaso di terra nuoua; il che cuopri benissimo con vn panno, & così lasciate per tutta vna notte, & se poscia li ritrouerete la mattina esser andati in calcina la riponete. fassi anchora delle pietre, che si ritrouano nelle riue de i fiumi abbrusciate nel fuoco, si fà parimente del piu vile,& piu volgare marmo, et questa precede à tutte l'altre l'ottima è quella, che habbiamo detta di sopra da ponere nelli vnguēti, che diseccano l'vlcere maligne.

Calendola, leggete Caltha.

Li calli delle gambe de caualli sono chiamati da Greci porri, & da latini lichenides,& porrum.

Callitrico, ouer Gallitrico, leggete Horminio.

La Caltha di Vergilio vogliono alcuni, che sia la calendola.

Camomilla, leggete anthemide.

Cambrossene, leggete ligustro.

La Camphora secondo che gli Arabi dicono, è vna gomma d'uno albero, che è nell'India, ma secondo alcuni altri è vna specie di Bitume pur dell'India,& dicono che gli Indiani cuocono quel Bitume, che distilla dalla camphora natiua,& le parti piu sottili nel cuocersi diuengono bianche,& sagliono al coperchio. il che da alla camphora quella figura, che noi veggiamo, onde auiene che spesso di mercanti ne li mescolano

ſcolano Bitume, ma non è coſi bianca, come debbe eſſer la camphora cotta, & rifatta nel modo di ſopra raccontato. la buona, & ottima è la bianca, chiara, pura, & molto odorifera: & mettendola in alcun pan caldo ſi riſolue in humore. conſeruaſi ſotterrata, nel ſeme di lino, ò di miglio, ò di pſilio, ò Pepe, accioche ſtando all'aria non ſi conſumi.

Il Canabel di Serapione non è la ſemenzina, ma è vna certa terra are noſa, che cade dall'aria, quando pioue. adoperata non ſolamente per amazzare i uermini, ma per ſaldare i uaſi di terra, quando ſi rompono.

Il Canape è di due ſpecie, cioè maſchio, & femina: la femina non fa ſeme, ma il maſchio ſi, ce ne è di domeſtico, & di ſeluatico.

Il cancamo non ſi porta in Italia, ma ſono alcuni, che per lo Cancamo ne dimoſtrano vna gomma lucida, & roſſa, quaſi ſimile alla mirra, rauolta intorno a certi ſtecchi, ò vogliamo dir pezzi di rami di un certo albero incognito. ma perche maſticandoſi queſta gomma, non ui ſi ſente, come ſcriue Dioſcoride, odore faſtidioſo ueruno, non uogliono conſentire alcuni, che queſta cotal gomma ſia il vero cancamo. uſaſi queſta gomma cotidianamente per tinger la ſeta di color roſſo, & chiamaſi volgarmente lacca, & laccheta. di queſta ſi ritrouan due ſpecie, le quali ſono differenti, coſi credo io ſolamente in bõtà. la migliore chiamano lacca Sumetri, & la manco buona combeiti, coſi forſe chiamata da i luoghi, onde ſi ci portano ò d'Arabia, o d'altre regioni. quella che s'apprezza è chiamata Sumetri, ſempre ſi ritroua rauolta, & attaccata attorno à tronchi ſottili de rami d'albero. ma l'altra ſi porta in pezzi ſenza alcun legno, come la mirrha, la quale ſi vẽde aſſai mãco dell'altra.

Le Canne ſono di varie ſpecie, tra le quali ne è vna, che ſi chiama Naſtos, della quale ſi fanno ſaette, & vna femina, di cui ſi fanno le linguette delle piffere. enne oltre à queſte vn'altra chiamata ſiringa, carnoſa, cinta di forti nodi, atta per iſcriuer libri. naſcene vn'altra ſpecie ancora appreſſo all'acque chiamata da chi donace, & da chi cipria. & ritrouaſene parimente vn'altra ſottile, & bianca chiamata phraghmite, & vallatoria notiſſima à tutti.

Cannella, leggete Cinnamomo.

Le Cantarelle ſono molto conoſciute nelle ſpeciarie, ſi debbono eleggere quelle, che ſi ritrouano ne grani, & hanno a trauerſo à l'ali certe cinture gialle, & il corpo lũgo. ſi vccidono tenendole in ſu vno ſtaccio, ouer in vaſo con la bocca ſtretta ſopra l'aceto, di poi ſi ſeccano, & ſi conſeruano in ſcatole, ò in vaſi inuetriati, durano due anni.

Capel venere, leggete Adianto.

Il Capparo è vna pianta ſpinoſa, ſtrata per terra in ritonda figura, ſono le ſue ſpine ritonde a modo d'hamo, come quelle de i roui. produce le frondi tonde ſimili a quelle de i pomi cotogni, il ſuo frutto è ſimile

mile all'oliue,il quale aprendosi produce vn fior bianco,doppo il quale vi rimane vn certo che,come vna gianda lungha, il quale dimostra nell'aprirsi le granella, simili à quelle del melagrano, picciole,& rosse. ha molte grandi,& legnose radici. nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell'Isole,& nelle ruine de gli edificij.

Li carciofi sono vna specie di cardo domestico,& chiamasi in Lombardia artichiocchi.

Il Cardamomo de Greci. è chiamato da gl'Arabi cordumomi, ancora che molto dubbio sia, qual seme hoggi possi esser, nódimeno, che quello che si chiama nelle speciarie cardamomo maggiore, per esser assai aromatico, acro,& non senza qualche amarezza, benche oscura, pare si possa vsare per il vero cardamomo de Greci. gli Arabi intendono per il cardamomo vn'altra cosa differéte da i Greci,& ne fanno di due maniere, il maggiore,& il minore, de quali cene sono incogniti ambedui, ouer il maggiore è quello, che hoggi si chiama Meleghetta, & grana paradisi, il qual seme è anguloso, acre,& morde la lingua, bĕche non troppo aromatico. quello, che si chiama cardamomo minore nelle speciarie, nó è in nessun modo el cardamomo minore de gl'Arabi, ne è alcuna altra sorte di cardamomo, ma è vna specie di nigella. L'elletto è quello, che difficilmente si rompe, che è denso,& ben pieno, ogni altro adunque, che non sarà tale è suanito dalla vecchiezza.

Cardoncelo, leggete senecio.

Il cardo, ouer scolimo hà le foglie simili a quelle del chameleone nero, ouer a quello della spina bianca, ma piu nere,& piu grosse. ha il fusto lungo,& frondoso: nella cui sommità ha il suo spinoso capo, la radice è nera,& grossa. molte sono le sue specie, ma parlando prima di quelli, che coltiuati dalla natura nascono seluatichi nelle campagne, che noi uolgarmente in Toscana chiamiamo scardaci, se ne ritrouano di piu,& diuerse specie, ma Plinio non mette dei seluatichi altro, che due specie: vno cioè che produce su da terra piu gābi,& l'altro che ne produce un solo, & piu grosso. ne sono similmēte de i domestici, i quali s'aleuano ne giardini di uarie, & diuerse sorti. tra lequali primamēte sono quelli, che si chiamano cardoni. ne è d'vna altra specie che si chiama Catto, nasce solamente in Sicilia, i quali sono nelle specie de domestici.

Carlina, leggete Cameleone bianco.

Il Caro herba si chiama nelle speciarie Carui, è seme notissimo per tutto: nasce ne' prati,& nelle colline, non dissimile dalla pastinacha seluatica con piu gambi da vna sola radice, quadrangolari, sottili, & alti vn gombito, dai qual nascono i rami con le ombrelle bianche in cima, & il seme piu lunghetto dell'aniso anguloso,& neregno, odorato, & acuto. ha la radice lunga, acuta,& insieme amaretta, ma il seme è quel-

lo

lo che è in vso di medicina.

Carobe, leggete Silique.

Le Carote sono di due specie, vna che fa le radici rosse, & sanguigne, grosse molte volte poco manco del braccio d'uno huomo: & l'altra fa le sue, che nel bianco gialleggiano pur della medesima grossezza. hanno ambedue le foglie, il gambo, l'ombrella, i fiori, & il seme quasi del tutto simile alla pastinaca seluatica. vsasi le vermiglie solamente, non hanno dentro neruo, ne festuco, come hanno le pastinache, ma ne sono senza, come sono i nauoni. sono ambedue gusteuoli, per esser elle dolcette con un poco d'ammarezza soauemente cótemperata.

Il Carpesio è poco conosciuto in Italia.

Il Carpobalsamo è il seme del balsamo, il quale è molto differente da quello, che ne mostrano i speciali, percioche il buono è di color aureo, pieno, pòderoso, caldo, & mordente al gusto. & il volgare delle speciarie nereggia, è leggiero, vano, non mordente, & poco odorifero.

La Cassia de Greci, come si vede per quello che ne dice Dioscoride, & Galeno, pare che sia la canella delle speciarie, & che sicuramente per quella si possi vsare, elegendo quella che sia la migliore, cioè la lunga, di odore, & sapore possente, & grato, & di color rosseggiante, della qual sorte ageuolmente se ne puo ritrouare. la Cassia delli Arabi è la cassia nera solutiua, laqual è commune, & notissima. eleggesi di quella, che è portata d'Alessandria, che ha le canne grosse, pesanti, & che scotendoli, non ui sente il seme, ha la scorza liscia, & rosseggiante. ogni volta, che nelle ricette de Greci si troua scritto cassia, si debbe pigliare la canella fina, similmente appresso alli Arabi, quando recitano le ricette de Greci, & che non sono atte à muouere il corpo, quando si troua scritto Cassia, si debbe pigliare la canella, quando recitano le ricette delli Arabi, ò che sono atte à muouere il corpo, si debbe pigliare la Cassia, che solue.

Carpino è albero notissimo.

Carthamo, leggete Cnico.

Carui, leggete Caro.

Il Castoreo è il testicolo d'vno animale cosi chiamato, quelli sono gli eletti, secondo Dioscoride, che precedono da un medesimo principio, & hanno dentro un liquore simile alla cera, di odore graue, & fastidioso al gusto, mordace, & acre, & fragile, & circondato intorno da piu naturali pelle. si falsificano mescolando l'armonia. o gòmma con il sangue del detto animale, & con i testicoli, ouer pistandoli, & gli arognoni del medesimo animale insieme, & acconciandoli in certe vesiche. & seccandogli, si conosce l'inganno dalle qualità sopra narrate, & anchora questi sono piu grandi delli naturali, i quali sono assai piccioli.

Ca-

Castrangula, leggete Galiopsi.

Catanance non sono conosciute in Italia, ouer non sono conosciute.

Cataputia, leggete Lathiri.

La caucalide si chiama in alcuni luoghi petrosello seluatico, & altri Dauco seluatico, fa il fusto lungho vna spanna, & alcuna uolta maggiore, & alquanto pelosetto, cô frondi simili all'apio, incise nella estremità, come sono quelle del finocchio anco elle pelose: nella cui sommità, produce il fiore in ombrella, bianco, & odorato.

Cauda equina, leggete Coda di cauallo.

Cauolo, leggete Verza, & Brassica.

Li Ceci sono in Italia, ritrouasene di bianchi, neri, & di rossi, i bianchi chiamano alcuni Columbini, i rossi Venerei, per prouocare eglino il coito, & i neri Arietini.

Cedradate, leggete Cedro maggiore.

Il Cedro è albero grande, dal qual si raccoglie la Cedria, produce il frutto, come il Cipresso, ma il piu delle volte maggiore, ritrouasene altroue vna specie di minore, pungente, come il Ginepro, che produce il frutto tondo grosso, come è quello del Mirto. il maggiore è di due specie, cioè maggiore, & minore, come dice Dioscoride, l'vna fiorisce, & non fa frutto, & l'altra produce i frutti senza far fiori, & sempre nascono i noui auanti, che cascano i vecchi: hanno il seme simile al Cipresso, sono alcuni, che la chiamano cedredate.

La Cedria è vna gôma, che si raccoglie dall'albero, chiamato cedro maggiore, l'ottima è quella, che è grossa, trasparente, & di graue odore, & che gocciolando mantiene le sue gocciole vnite insieme.

Cedronella, leggete Melissa.

Celtico Nardo, leggete Nardo Celtico.

La Cêtaurea è di due sorti, cioè maggiore, & minore: la maggiore secondo Dioscoride, ha le foglie simili alle noce lunghe, & verdeggianti côm'el cauolo, intorno intaccate à vso di sega, il fusto come la Bomice, cioè lapatio, alto due braccia, & tre, cominciando da piedi a mandar molti rami, sopra a i quali certi capi sono come de papaueri, nella rotondità lunghetti, & produce il fior pauonazzo sbiacato. molto simili à i nostri fioralisi, ma maggiori, dêtro ha il seme ristretto insieme, come suole esser ne fiori, che la lanugine fanno, la radice grossa, graue, lunga un braccio, & mezo, di succo acuto piena, & alquâto astringête, & con vn poco di dolcezza. rosseggia la radice, & il succo, & la radice sua nelle speciarie molto son nota, sotto il nome di Re pontico. la Centaurea minore, che si chiama volgarmente Biondella, & in alcuni luoghi fel terræ, & da altri febricula. nasce per tutta la Toscana, & è conosciuta da tutti, p la discretione di Dioscoride. della maggiore la

radice [illegible] lla minore le cime dell'herba con fiori,& con semi.

Centinodia,leggete [illegible]

Centinerbia,leggete Poligono.

Centone,leggete Alsine.

La Cepea è simile alla portulaca,ma ha le frondi piu nere, & radice sottile.

La cera è da tutti conosciuta, la migliore di tutte è quella, che mediocremente rosseggia,non troppo grossa,pura, odorifera,cō alquāto odore di melle,tiene il secondo luogo quella,che biācheggia,& di sua natura è grassa.è lodata quella di Ponto,& quella di Creta.

Il Cerofoglio è herba,che si fa ne cibi, & alcuna volta nelle medicine,nota per tutto.

La Cerusa secōdo Dioscoride si fa cosi.mettesi nell'aceto fortissimo in alcū orcio,che habbia larga la bocca,ouer in vn catino di terra corpulēto di forma,& sopra la bocca del vaso, si mette un pezzo di camiccio tessuto à modo di stoia,& sopra a questa si ferma vna lamina di piōbo,& di sopra si cuopre con coperte di tela, accioche non respiri,& nō euapori l'aceto: & come la lamina è dissoluta, & cascata a basso si cola fuori tutto il chiaro dell'aceto, & la parte grossa, & torbida si mette in vno altro vaso, & seccasi al sole,& poscia si trita con la macinella,ò con altro & stacciasi.& di poi si prende quello, che rimane di duro,& ritornasi alla macinella,& stacciasi anchora egli. & questo si fa infino à tre,ò quattro volte:la migliore di tutte è quella,che si staccia la prima volta,& questa si deue mettere ne i medicamenti,che si compongono per gli occhi.la seconda parimēte in bontà è la seconda stacciata: & cosi sono di mano in mano tutte l'altre.l'elettissima è quella, che si fa a Rhodi,in Corintho,& in Lacedemonia.

Cestron,leggete Benonide.

Cetrach, leggete Asplene.

Calcantho,leggete Vitriolo.

Il Chalcite si chiama da gli Arabi colcotar. l'ottimo è quello, che è simile al rame,frangibile,non sassoso,non vecchio,& quello, in cui discorrono alcune lunghe,& splendenti uene.

Il Camedrios è chiamato da alcuni Trissagine, & da altri Quercìola,& da altri Calamandrina,& da alcuni altri Teucrio per la sembianza,che ha ella con esso.nasce in luoghi aspri, & sassosi. è pianta lunga vna spanna,le cui frondi sono picciole,& amare,di figura, & intaglio simile à quelle delle quercie,ha il fior picciolo quasi porporeo,cogliesi quando è pieno di seme.

Il Chameleone è di due specie, cioè bianco,& nero. il bianco è chiamato da tutti carlina,& da altri ixia, per ritrouarsi in alcuni luoghi intorno alle radici sue vn certo vischio, il quale vsano le donne in cambio

bio di mastice. hà le foglie simili al silibo, ouer al cardo ma piu aspre, & piu acute, & piu valide di quelle del chameleone nero, non fa fusto, ma produce nel mezo spini simili al riccio marino, & alla cinara, i fiori fa rossi, & lanuginosi, il suo seme simile al catthamo. nelle colline amene fa la radice grossa, & ne i monti sottili, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatice, al gusto dolce, & graue d'odore. il Chameleone nero haurebbe le frondi simili al cardo, se non fussero di quelle alquanto minori, piu sottili, & distinte di rosso colore, la gamba produce alta vn palmo, grossa vn deto, di color rossigno, i fiori fa ella nell'ombrella spinosi, hiacintini, di diuerso colore, la radice ha grossa, nera, densa, & qualche volta corrosa, la rotta gialleggia, & nel mangiarla morde. nasce nelle campagne in luoghi secchi montagnosi, & nelle maremme.

Chameleuca da pochi è conosciuta.

Chamepitio volgarmente si chiama Iua artetica, & aiuga.

Chameriphe è una specie di palma.

Il chamesice, che chiamano alcuni Sice, produce i rami lunghi quattro deta, ritondi, pieni di succo, & sparsi per terra, le sue frondi sono simili a quelle delle lentichie, picciole, & sottili, rassembreuoli a quelle del Peplo, le quali non si leuano da terra. fa il seme tondo sotto alle frondi, come si uede nel Peplo. non fa fiore, ne fusto. ha la radice sottile, & di niun ualore. nasce ne'campi non coltiuati.

Charabe, leggete Succino.

Cheiri, leggete Leucoio.

La chelidonia è di due specie cioè, maggiore, & minore. la maggiore si chiama hirundinaria, & da chi donum cœli. produce il fusto sottile, alto vn gombito, & qualche volta maggiore, con frondosi ramuscelli, le frondi fa ella simili al Ranunculo, ma piu tenere, di colore, che tende al ceruleo. sono i suoi fiori simili alle viole bianche, li quali escono secondo l'ordine di ciascuna delle sue frondi. ha il succo giallo, acuto, mordace, amaretto, & di graue odore. la radice nella parte di sopra è solamente una, ma nel basso si diuide in piu capillari, del colore simile al zaffrano. produce le silique simili a quelle del papauero cornuto, sottile, lunghe, di forma piramidale, nelle quali il seme è maggior di quello del papauero. la minore è chiamata scrophularia, & da altri fausello, & alcuni grano seluatico. è picciola herbeta, le cui frondi escono co'l picciuolo di sotto dalla radice simile a quelle dell'hedera, quantunque piu ritóde, ma piu picciole, piu tenere, & alquãto grassette. ha molte, & picciole radici procedenti da vna medesima base, aggomicciolate simili al grano, delle quali solamente tre, ò quattro, s'allũgano. nasce appresso all'acque, & à i laghi.

Chermes, leggete grana da tingere.

Il chermesino, con cui si tingono le sete di color purpureo, & pauonazzo, come molto ben sanno le tintorie di Vineggia, & altri luoghi d'Italia, è vna pillola rossa picciola, la qual nasce in leuante attaccata, per quanto ce ne riferiscono i mercatanti, alle radici della Pimpinella, & non è gomma, ne cosa, che caschi dal cielo.

Cherua maggiore, leggete Ricino.

Cherua minore, leggete Lathiri.

Della Chia terra l'elletta è la bianca, che tende al color di cenere, simile alla Samia: è adunque crostosa bianca, ma differente di forma.

La China, & la Cina per quanto s'intende si porta da Portoghesi & da Spagnuoli dalle parti meridionali, & raccogliesi lūgo i lidi del mare, tratta fuori del terreno. è come si vede fungosa, leggiera, come se fusse radice di canna, il color è rossigno, il che parmi, che non poco si rassembri alla radice Rhodia. quella piu si loda, che piu è fresca, salda, nō ta lata, & che piu rosseggia nel colore.

La Chrisocolla nelle speciarie si chiama borrace, ma poco se ne troua, però della sincera, che habbia quel colore uerde scuro, che si li richiede: imperoche per la piu parte nereggia, & purassai ui si ne ritroua di contrafatta. la piu verde di tutte, per quello, ch'io me ne creda deue esser quella, che si ritroua nelle uene del rame. la nera è quella, che si caua in quelle del piombo. la bianca in quelle dell'argento, & la gialla in quelle dell'oro. Il che mi ha fatto credere, che il colore suo proceda dalla minera, onde ella si raccoglie. trouasene di contrafatta assai piu, che della naturale. & però gli orefici, i quali molto l'vsano p saldare l'oro, la scielgono con diligenza, come, che molte volte anchora eglino ui restino ingannati, tanta è hoggi la sottigliezza de' truffatori in ogni cosa. lodano quella, che gialleggia piu di tutte l'altre per l'artificio dell'oro, quantunque poi si lodi nell'uso de medicamenti la verde. fassi la colla artificialmente dell'orina de fanciulli, menata lungamente al sole in vn mortaio di rame, con vn pestello del medesimo, finche s'inspessisca.

Chrisocome è da pochi conosciuta.

Chrisogno è pianta à pochi nota.

Cicerbita, leggete Soncho.

Cici, leggete Ricino.

Cicorea, leggete Endiuia.

Il Ciclamino volgarmente si chiama pan porcino & da gli Arabi bothomarien, del quale se ne ritrouano, secondo che scriue Mesue, di due specie, cioè maggiore, & minore. il minore la fa radice grossa, come nociuole, & come ceci, & il maggiore fa la grossa, come vn rapo, ma nera; la qual nasce nelle selue, & in luoghi ombrosi. il minore scritto

to da Mesue non ho veduto in Italia, altroue, che nella ualle Anania de la giuridittione di Trento, doue se ne ritrouano infinitissime piante.

La Cicuta è notissima in Italia, produce il fusto nodoso, come il finocchio grande: le frondi simili à quelle delle ferule, ma piu strette, di dispiaceuole odore. producono i rami nella sommità loro l'ombrelle, i cui fiori biancheggiano, il seme è uguale a gli anisi, ma piu bianco: la radice è concaua, & poco profonda.

Cimbalio, leggete ombelico di Venere.

Il Cimino è di due specie, cioè domestico, & seluatico: il domestico è grato alla bocca, ma molto piu l'Ethiopico, il qual chiama Hippocrate regio. tiene il secondo luogo di bontà l'Egittio, à cui sono poscia doppo tutti gli altri. nasce in Galatia d'Asia, in Cicilia, in Terentia, & in molte altre ragioni.

La Cimolia terra è di due specie: vna, cioè bianca, & l'altra, che tende al porporeo. l'ottima è quella, che naturalmente è grassa, & che al tocco è fredda.

Cimera, leggete Cardo.

Il Cinabrio, ouer minio è di due specie, & quello, che s'vsa nelle spiciarie è molto differente da quello di Dioscride. percioche questo si fa artificialmēte di solfo, & d'argento uiuo, cotti insieme lōgamēte al fuoco. enne ancora vna altra specie di minerale, che nasce per se stesso, ma non cosi commune, come l'artificiale, ne di cōsi florido, & acceso colore.

Il Cinnamomo secondo la commune opinione di Dioscoride, hoggi non ci si porta, benche pensano alcuni, che esser potrebbe facilmente vna specie di cannella, massime di quella piu odorata, per assimigliarsi alcune specie di cinnamomo secondo Dioscor. alla Casia. comunche e si sia, la cannella fina si puo vsare, & per el cinnamomo, & per la Casia de Greci, infino a tanto, che il tempo non apporti meglio.

Il Cinocrambe facilmente è quella herba, che si chiama mercorella bastarda, & brassica marina.

La Cinoglossa da tutti è volgarmente conosciuta, anchora che non sia quella di Dioscoride, secondo alcuni. è da Plinio descritta infra le specie della Cinoglossa. si crede, che quella habbia le medesime virtù, & per tāto si puo vsare.

Il Cinque foglio secondo Dioscoride è d'vna sola specie. nondimeno di quattro specie ne ho veduto io a nostri tēpi i Italia, delle quali il maggior è quello istesso, che cōmemorò Dioscoride, il secondo non è dal primo in altro dissimile, se non che le frondi biancheggiano, & parimenti il fiore. il terzo è piccolino, bianchiccio, & per il piu se ne ua serpendo per terra. & il quarto fa le frondi di figura simili alla vite intagliate in cinque parti, chiamato da chi Diapensia, & da chi Sani-

cula. produce questo nella sommità de fusti, & parimente degli altri ramuscelli alcuni bottoni, che nel uerde biancheggiano, & simili naturalmente alle fraghe. quello della prima speci e nasce per lo piu appresso a i riui, & a i fossi dell'acque. produce i fusti sottili, ne i quali doppo allo spirare de suoi aurei fiori, si ritroua sensatamente il seme. ha però ogni picciolo cinque frondi lunghette, quasi simili alla menta, ma piu lungamente per intorno dentate, & la sua radice essendo fresca è rossigna.

Il Cipero chiamato Cypero da Greci, è un giunco triangulare, anchora che del quadrangolare se ne ritroui alto un braccio, ò più. ha le foglie simili à quelle de porri, ma piu lunghe, & piu strette, le quali nella sommità del giunco sono piu picciole, & contengono nel mezo il seme. le radici che nell'uso di medicina sono ritratte, appaiono a modo di oliue, lunghette insieme, & tōde, alcuna uolta nere, di buon odore, & alquanto amare. nasce ne luoghi paludosi. se ne ritroua hoggi in Italia di due sorti. uno picciolo, ilquale ha le radici oliuari, & é migliore. un'altro maggior di questo, che ha le radici lunghe, inequali, & torte. quella radice è ottima, si come dice Dioscoride, che è serrata, piu graue, grossa, dura, aspra, & odorifera, & alquanto acuta, come quella che uien di Cilicia, di Siria, & dell'isole Ciclade, & così hoggi quella che di Leuante è portata, è migliore della nostrale. vn'altra sorte recita Dioscoride di Cypero nascer nell'India, simile al gengeuo, & che tinga giallo, come il zaffrano, il qual si crede hoggi, & ragioneuolmente, esser la curcuma delli speciali.

Ciphi è vna compositione di profumi, della quale ne scriue Dioscoride.

Le cipolle sono di piu specie, come quelle, che s'hanno preso il nome da luoghi, onde furono portate. Tali sono le gardie, le gnidie, le samothracie, le setanie, le fissili, & le ascalonie. le setanie sono le piu picciole di tutte queste, ma più dolci. le fissili, & l'ascalonie sono differenti, & di natura, & di coltura. le fissili si lasciano con le lor frondi tutto il Verno, & la Primauera si tosano, & coltiuansi le radici. rinascono poi le foglie, & fendonsi sotto terra le cipolle, onde son state chiamate fissili.

Il Cipresso è di due specie, cioè maschio, & femina. la femina cresce in acuto a modo di piramide, il maschio dilatta i suoi rami, senza acuminarsi punto, l'vno, & l'altro sono di quelle piante, che crescono in altura grande, con diritto tronco, & con i rami solamente in cima. produce il cipresso le foglie, come la Sabina, ma piu verdi, & piu lunghe: fa il frutto, cioè le noci tre volte l'anno, simili à quelle del Larice, ma piu grosse, piu belle, & piu sode, nellequali è il seme. distilla dal suo tronco una ragia quantunque poca, simile alla terebenti-

na, così di sostanza, come di valore. la materia del legno gialleggia, ma è durissima, & di giocondo odore.

Circea è a pochi nota in Italia.

Il Cirsio non è la buglossa uolgare, come si pensano alcuni, ma è pianta a pochi nota.

Il cisto è di due specie, maschio cioè, & femina, è picciola pianta, ouer arbuscello, ma ramoso, & con assai foglie, & nasce in luoghi aridi, & sassosi. il maschio produce le foglie tonde, crespe, pelose, bianchiccie, & acerbe: i fiori del maschio sono rossi, come quelli di melagrani, ma quello della femina è bianco, & picciolo, & le sue foglie sono lunghe, come quelle della saluia. & da villani Padoani, non si chiama altrimenti, che saluia seluatica.

Il citino, chiama Dioscoride il fior del pomo granato domestico, & balaustio quello che ꝓduce il seluatico. ma Plinio chiama Citino l'uno, & l'altro fiore non aperto, & balaustio quello che è aperto.

Il Citiso è arboscello alto quanto è il Mirto, & non è il trifolio odorato, ò cauallino, & le frondi sono simili à quelle del fen greco.

La clematide è di due specie, la prima si chiama in Toscana prouenca. se ne ua serpendo per terra, nasce in terreno grasso. produce breui uiticelle, della grossezza de' giunchi. ha le frondi di forma, & di colore simili à quelle del lauro, ma molto minori. la seconda specie produce le sue uiticelle rossigne, uencide, & sarmentose, le cui frondi sono al gusto acutissime, & ulceratiue. auiluppasi questa intorno a gli alberi, & saglieui sopra, come fa lo smilace. enne un'altra specie, la qual chiamiamo in Toscana uitalba.

Il Climeno qual pianta sia non sapiamo fin hora perfettamente trouare.

Clinopoli è da pochi in Italia conosciuto.

Il Cneoro scritto da Theofrasto non è noto.

Il Cnico è notissima pianta, & chiamasi in Italia volgarmente zafrano Saracinesco, quantunque i speciali imitando gli Arabi, lo chiamano Carthamo. usano alcuni i suoi fiori ne cibi in vece di zaffrano. il seme solo è quello, che s'adopra nello uso della medicina. enne di due specie, cioè domestico, & seluatico.

Il coccognidio è il seme che fa la thimelea, la qual gli Arabi chiamano Mezereon.

Cocomero è pianta notissima.

La coda di cauallo, detta da piu cauda equina, è di piu specie, delle quali l'una nasce in luoghi aquosi, & per li fossi. sono i suoi fusti uacui, nodosi, pieni in se stessi, rosseggianti, & ruuidi. intorno a i quali sono le frondi simili a i giunchi, folte, & sottili. cresce in alto sopra auanzando i vicini arbuscelli, onde pendono poscia le sue nere chiome, co-

me vna coda di cauallo. è la sua radice legnosa, & dura. l'altra produce vn fusto diritto, uguale, alto vn gombito, & qualche uolta maggiore, uacuo: le cui chiome, lequali ha distinte per interualli, sono piu breui, piu bianche, & piu tenere della soprascritta.

Il Colchico è di due specie, delle quali non accade, ch'io ne ragioni, per esser piante uelenose.

La coloquintida produce i sarmenti, & le frondi intagliate, & simili al cocumero seluatico, lequali se ne uanno serpendo per terra, il frutto tõdo, simile a vna palla mezzana, & amarissimo. il qual si debbe ricorre, come comincia à gialeggiare.

Condisi, leggete herba lanaria.

La Condrilla, laqual alcuni chiamano Cicorea, & alcuni Endiuia fa il fusto, i fiori, & le frondi simili alla cicorea seluatica. la onde dissero alcuni, ch'ella era vna specie di cicorea. nondimeno questa è in tutta la pianta piu sottile. ne'cui rami si troua una gomma simile al mastice, grossa quanto vna faua. della qual si veggono per tutta Toscana, & ogni altro luogo d'Italia pieni i fossi, & gli argini de campi, appresso alle uie, non è manco in uso per mangiar nell'insalate, come, che sia piu amara, che ci sia la Cicorea.

Conicla leggete thimbra.

La Coniza si chiama volgarmente pulicaria, si come quella, che ammazza le pulci. & è di due specie: la minore è piu odorifera: & la maggiore è piu alta, & ha piu larghe frondi, & piu graue odore. sono le frõdi d'ambedue simili a quelle delli oliui pelose, & grasse. il fusto della maggiore cresce nell'altezza di due gombiti: & quella della minore aggiunge a vn piede. il fiore è fragile, di color giallo, & amaretto, il quale si spiuma in uolatili fiocchi, le sue radici sono inutili.

La consolida è vna specie di simphito, & è di tre specie, maggiore, minore, & media. la maggiore produce il fusto alto due gõbiti, & qualche volta maggiore, anguloso, grosso, leggiero, & concauo di dentro, come quello del soncho, attorno al qual sono le frondi non troppo distanti, pelose, strette, lunghe, simili a quelle della buglosa. è il fusto per lungo a suoi cantoni tutto penato: & escono dalle ali alcune picciole frondi, tra lequali sono i fiori gialli. nel fusto è il seme simile a quello del uerbasco sopra le frondi, & parimenti tutto il fusto è vna aspra lanugine, la qual nel maneggiarla causa prurito. sono le sue radici di fuori nere, & di dentro bianche, & di sostanza viscose, delle quali è l'vso. la consolida adunque minore, chiamata da Tedeschi prunella, fa i gambocelli quadri, pelosi, lunghi vna spanna, le foglie, come di menta, ma ruuidette: i fiori in cime de i gambi spicati, porporegni, & alcuna volta bianchi, & la radice capigliosa, come di piantagine: ma quella, che chiamano consolida media, forse che piu propriamente si

te si potrebbe da i Tedeschi chiamar prunella; dal colore delle foglie, imperoche queste, lequali sono maggiori,& piu larghe della minore, sono dal rouescio porporee,quasi, come quelle del ciclamino. produce il gambo alto vn piede, vacuo, quadrato, & peloso. i fiori fa ella celesti, che nascono parimenti tra le foglie, che sono intorno al gambo, & parte nella sommità a modo di spica aperta. la radice si uede capigliosa, come nella minore, & poco profonda.

La copparosa è specie di uitriolo fatto dalla natura, il qual è assai piu forte, che l'artificiale, di uarii colori, si come è di cristalino, di color di zafiro, & di smeraldo.

La corallina, è openione commune, che sia il musco marino, il quale nasce nelli scogli, sottile, capiglioso, & senza fusto.

Il corallo è di piu specie, cioè bianco, rosso, & negro, il qual chiamarono alcuni albero di sasso. è ueramente vna pianta marina, che si indurisce quando si caua dal profondo del Mare dall aere, che ne circonda. trouasene assai nel promontorio Pachino appresso a Siracusa. l'ottimo è il rosso, di color d'antherico, ouer di ben colorita sandice, fragile, uguale in ogni sua parte, & che habbia odore di musco marino, ò ueramente d'alga, ramosissimo, & sarmentoso, come il cinnamomo. dannasi quello, che congelandosi così diuenta duro, come pietra, che è scabrioso, cauernoso, & uacuo.

Cordumeno, leggete cardamomo.

Il Coriandro cresce col gambo sottile, ma però lungo vn gombito & mezo, tutto circondato di rami, le foglie da basso ha egli simi e a lo Adianto: ma sono piu sottili, & piu minutamente intagliate quelle, che verdeggiano nel gambo, & ne i rami; nella sommità da i quali nascono i fiori, & dipoi il seme tondo, & striscìato: l'herba fresca ha ueramente fastidioso odore di cimici, & diuenta aromatico, & vtile in molti medicamenti.

Corneola, leggete lisimachia.

Il Corniolo si troua maschio, & femina. il legno del maschio è senza medolla, & il suo frutto matura l'estate. la femina nell'autunno nel maturarsi il frutto è lunghetto simile all'oliue. ilqual prima è verde, e di color di cera, & maturo è rosso.

Il coronopo ha le foglie lunghe, & strette, intagliate à modo di corna strate per terra, al tondo a modo di stella, onde ha ella dalli Italiani il nome. produce i gamboncelli, la spica, il fiore, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo che non ui si vede differenza alcuna, ha vna sola radice, ma tutta uillosa, & bianca. il sapore delle foglie non è differente da quello della piantagine. onde crederò io, che sia il coronopo vna specie di piantagine così fatta. nascene di seluatica al magro in diuersi luoghi, ma copia se ne uede lungo al fiume del Lizzonzo.

Corrago

Corrago scritto d'Apuleio, leggete borragine.

Corregiola, leggete Poligono.

Il Costo eccellente è quello, che si ci porta d'Arabia, bianco, leggiero, & di soaue, & delicato odore. il secondo luogo di bontà ha quello d'India, che è leggiero, pieno, & nero, come la ferula. tiene il terzo quello di Soria, che è graue, di color di bosso, & che ferisce il senso con l'odore. l'ottimo è quello, che è fresco, bianco, bē pieno, denso, secco, non tarlato, non graue di odore, al gusto caldo, & mordente. Ma il Costo che comunemēte s'vsa nelle spiciarie d'Italia è di due specie, amaro cioè, & dolce. lo sanno gli speciali, come che Dioscoride, & Plinio non del dolce ne dell'amaro, ma del nero, & del bianco solamente scriuessero. Galeno disse bene, che il Costo, ma, che se ne trouasse del dolce, io non lo trouo appresso autentico greco autore: come, che appresso à molti delli Arabi nelle loro compositioni, si ritroui l'vso dell' amaro, & del dolce. il uolgar delle speciarie non è il uero: imperoche non ui si sente odor bono, ne acutezza alcuna, & pero nelle medicine non è da mettere per mio giudicio: auenga che non sapendosi, che radice, ò tronco d'albero egli si sia, facilmente potrebbe, ò operare il cōtrario, ò esser di niun valore.

Cotiledone, leggete ombilico di Venere.

Il Crateogono non è specie di persicaria.

Cresciane volgare, leggete sisimbrio acquatico.

Crespino, leggete sonco.

Il crispino albero è una pianta, che cresce su da terra cō folti sarmēti, ò vogliamo dir bacchette; come fanno ancor i noccioli seluatichi, tutte dall'alto al basso armate di certe acutissime spine, lunge, piane, bianche, che ui nascono a tre, a tre in ciascun luogo, oue spontano fuori, la scorza de bastoni è biāca, liscia, sottile: sotto la qual è la materia del legno gialla, fragile, & fangosa. ha assai radici di colore molto giallo, le quali sparge nella prima superficie della terra. le frondi produce quasi simili a quelle del melagrano, ma sono piu sottili, piu larghette, & piu mozze nella cima, in ogni parte d'ogni intorno cinte di minutissime spine. produce il fiore nel pricipio di Maggio giallo, in grappoletti, quasi, come fa l'vua, di soauissimo odore: da cui si generano poscia gli acini lunghetti, li quali nel maturarsi diuentano rossi, fiammeggianti, simili alle granella dei melagrani, ma non sono cosi grossi, di sapore acetoso, & stittico. di questi se ne fanno uino, & lo chiamano nō legitimamente uino di Berbero, il quale è assai & piu brusco di quello dei pomi granati.

Il Crimno è vn grano, ò vna zea macinata grossamente.

Il Cristallo è noto a tutti, che cosa sia.

Il Crithmo, ouer, come dicono alcuni, chrithamo, si chiama in alcu

ni

i luoghi finocchio marino. è vna herbetta fruttificosa, per tutto piena di frondi. la qual cresce all'altezza quasi d'vn gombito. nasce nelle maremme, & in luoghi sassosi con assai frondi, al gusto salse, grasse, biancheggianti, come sono quelle della procacchia, quantunque piu larghe, & piu lūghe. produce i fiori bianchi, e'l seme, come quello del rosmarino tenero, odorato, & tondo. rompesi quando è secco, & ha di dentro un nocciolo simile ad vn granello di grano. le radici, lequali hora sono tre, & hora quattro, sono grosse vn deto, & spirano d'vno giocondo, & aggradeuole odore.

Il crocodilio non è alcuna specie di Carlina, nè di iringo marino, ma si rassimiglia al chameleon nero, nasce nelle selue, ha la radice lunga, leggiera, alquanto larghetta, d'odor acuto, simile al nasturtio.

Il croco è il zaffrano, l'ottimo nell'vso della medicina è il Coriceo, fresco, & ben colorito, & che habbia nelle sue fila alquanto di bianco: & quello, che è lungo, intero in tutte le sue parti, non fragile, pieno, nō sminuito di cosa alcuna, & quello che è bagnato tinge le mani, non ha odore di muffa, non è humido, non tignato, non alquanto acuto. quello adunque, che non sarà cosi, ò è uecchio, ò è stato bagnato. il secōdo luogo di bontà si da al Coriceo d'vna prouincia, che confina con Licia. il terzo al Licio del monte olimpo. & il quarto à quello di Egide città di Etolia. il Cirenaico, & il centuripino sono di minor virtù di tutti quelli di Cicilia.

Croco saracinesco, leggete Cnico.

Le cubebe che sono in uso nelle speciarie sono vn seme forestiero assai noto, lequali non sono le cubebe delli Arabi, ne si debbono nelle ricette di quelli vsare, anzi in cambio la canella, pēsando Serapione, che le cubebe siano il Carpesio, dicendo di sententia di Galeno de le cubebe, q̄llo che Galeno dice del carpesio, ilquale pose, che fusse vna scorza simile al cinnamomo, & voleua, che in cambio del cinnamomo si potesse vsare il Carpesio in maggior quantità.

Cuperturuole, leggete ombelico di Venere.

La curcuma delli Arabi è vna radice nota nelle spiciarie. credesi, che sia vn'altra specie di cipero, il qual nasce nell'Indie, come dice Diosc.

Il curmi è vna beuanda, che si fa d'orzo, & di grano macerato nell'acqua, & si beue in cambio di vino.

La cuscuta chiamata Cassutha da i piu moderni Greci, è vna pianta capillare senza frondi, la qual si auolge intorno all'altre piante. & ammazzale, & è nota. si debbe elleggere quella, che si auolge intorno alle ginestre.

La daneta è vna specie di parthenio, che si chiama anche atanasia, & tanaceto.

La daphnoide si chiama Laureola, & cresce con assai rami ueneidi, & arren-

& arrendeuoli, all'altezza d'vn gombito, frondoſi dal mezo ſino alla cima: la corteccia, che veſtiſce i rami è ſopramodo uiſcoſa; produce le frondi laurine, ma piu ſottili, più tenere, & malageuoli da rompere, le quali quando ſi guſtano incendono la bocca, & parimente le fauci: fa i fiori bianchi, & le bacche quando ſono mature nere. la ſua radice è inutile; naſce in luoghi montagnoſi.

Li dattoli ſono i frutti delle palme.

Il dauco è di piu ſpecie, quello che naſce in Creti, fa le frondi ſimili al finocchio, ma minori, & piu ſottili. produce il fuſto alto vna ſpanna, l'ombrella ſimile al coriandro, il fior bianco, parimente il ſeme, acuto, & peloſo, il qual maſticandoſi ſpira di ſoauiſſimo odore. è lunga la ſua radice un palmo, & groſſa vn deto. naſce in loghi ſaſſoſi, & aprichi. enne vn'altra ſpecie ſimile all'apio ſeluatico, ruuido, aromatico, & al guſto feruente. il miglior di tutti è quello di Creti. aſſegnaſene ancora vna terza ſpecie, che fa le frondi ſimili al coriandro, i fiori bianchi & la teſta, il ſeme d'anetho, & la ſua ombrella ſimile a quello delle paſtinache: & il ſeme lungo, come di cimino, & acuto.

Il Delphinio non è conoſciuto ſe non da pochi in Italia.

Dentaria è vna ſpecie di conſolida

Diapenſia ſi chiama ancho ſenicula, che è ſpecie di cinque ſolio.

Diaſpro ſono le pietre chiamate Iaſpide, che ſono ueramente diuerſe: percioche alcune ſi raſſembrano allo ſmeraldo: altre al criſtallo, di colore ſimile alla pituita: altre ſono ſimili all'aria, chiamate aeree: altre ſono come affumicate, & pero chiamate fumoſe: alcune ſono diuiſe da linee bianche, & riſplendenti chiamate Aſſirte. alcune ſimili alla terebenthina, chiamate therebinthizone, & altre ſi raſſembrano al colore di quella gemma, che ſi chiama calloida.

Il diphrige è come vna feccia del rame, laqual attacata rimane nel fondo de la fornace, quãdo il rame è cotto, e gettatoli ſopra l'acqua freſca, ſi caua della fornace. anchora faſſene d'vna altra ſorte. cuocendo la Marcheſita del rame chiamanla Pirite erolo per alcuni giorni cõtinui, come la calcina; ſinche, come la Rubrica diuenti roſſa. poi cauaſi, & ripongaſi. ſe ne faceua anchora vn'altra ſorte della terra di Cipri. della qual hoggi non habbiamo copia. le prime due ſpecie ſi poſſono facilmente hauere. ſi falſifica con la terra cotta, ma ſubito ſi conoſce, perche non ſtringe ſubito la lingua, & non ſa di Rame, come il uero diphrige.

Il Dittamo è vna pianta, che ſolamente naſce in Candia, al pulegio ſimile. ha le foglie maggiori, di vna lanugine coperte, che è bianca, & non produce ſecondo Dioſcoride ne fior, ne ſeme. ma ſi come Teophraſto, & altri Autori produce il fuſto, & fiori, & il ſeme, come hoggi ſi vede maniſeſtamente nel dittamo, che ſi porta di Candia. nel quale ſi

le si trouano tutti gli altri segni dattogli dà Dioscoride, ma produce il fiore, & il seme, chiamasi hoggi dittamo bianco vna pianta nostrale, tutta diuersa dal dittamo di Candia, & altrimenti si domanda frassinello, il quale ancora, che molto uirtuoso sia, nõdimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia, del quale tutti gli antichi intesero parlando semplicemente del dittamo.

Dolichi forse sono i fagioli turcheschi detti dá Greci smilace degli horti.

Il dragoncello, che si coltiua nelli orti di tutta Italia è d'acuto sapore per l'insalate, & per le salse, con foglie lunghe, & appuntate, & radici, che se ne uanno scorrendo per terra, come fa la gramigna. questo dicono alcuni esser herba artificiosa, & non naturale, nata di seme di lino messo sottoterra in vna cipolla, ouer scalogna, quantũque a molti non ne riesca la proua.

La dragontea è di due specie maggiore, & minore: la maggior cresce cõ frondi simili all'aro, & alquanto alla rõbice inuolte l'vna nell'altra. & il fusto alto due gõbiti grosso, come vn bastone, pinticchiato, morbido, & del tutto simile a vna uipera. la minore è conosciuta da tutti con frondi, che tirano all'hedera, per tutto pinticchiate di bianco, & fusto, & frutto simile alla maggiore.

L'ebeno ellettissimo è quello, che nasce ĩ Æthiopia, nero, senza uene, liscio, & simile al corno brunito, & che nel romperlo sia denso, al gusto mordace, & leggiermente constrettiuo, & che brusciato respira di grato odore senza fumo. il fresco per esser grasso accostato al fuoco s'accẽde, & fregato su la pietra diuenta rosso. l'altro è l'Indiano pieno di biãche, & rossigne uene, & parimente di spesse macchie. ma il migliore è il primo. sono alcuni, che uendono per l'ebeno il legno della spina ĩdiana ouer del nero, ma si conosce la fraude per esser la materia loro fongosa. & vedesi nel rõperlo in pezzi, tutto porporeggiare, nõ è mordace al gusto. & nel brusciarli non respira di alcun'odore.

L'Ebulo è vna specie di sambuco, produce il fusto quadrangolare, & nodoso, le frondi di mandorla, ma piu lunghe, lequali escono cõpartite per interualli da ogni nodo pennate, di spiaceuol odore, & intaccato per intorno. ha l ombrella, & parimẽte il fiore simili a quelli del sãbuco, & il frutto ha longa la radice & grossa un deto.

Lo echio, il quale chiamano alcuni Alcibiaco, ha le frondi lunghe hirsute, alquãto sottili, & simili a quelle della Anchusa, ma minori, rossette, grasse, & spinolette, ha molti, & sottili ramuscelli: & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte, pennate, & rosseggianti, le quali sono tanto piu minute quanto sono nel piu alto del fusto.

L'Erisimo, ouer Irione non è la ruchetta, ne il formentone. nasce intorno alle città, ne i cortili delle case, appresso a gli horti, & tra i uecchi

chi calcinacci de gli antichi edifici. produce le frondi simili alla ruchetta seluatica,& i fusti uincidi,come correggie, i fiori son gialli,da quali nascono i bacelli sottili in forma di cornetti, come quelli del fen greco:ne quali è dentro il seme picciolo simile a quello del nasturtio,al gusto forte,& acuto.

Eritrodano,leggete Rubia.

L'eruca è la ruchetta,che in lombardia si chiama rucola.

L'Eruo si chiama volgarmente nelle speciarie orobo.è picciola pianta,& sottile, con strete frondi,produce il seme ne i baccelli.di cui si fa farina,che è chiamata Eruina usata nelle medicine.

L'esula da Greci è chiamata tithimalo, oue sotto questo nome d'esula s'intendono tre piante,cioè la maggiore, la minore,& la rotõda: per l'esula maggior s'intende la pitiusa di Dioscoride, & l'alscebram maggiore di Mesue,& per la minore il tithimalo ciparissia, & l'alsebrã minore.per la ritonda il peplo,le quali hoggi sono piante notissime, ma è da conoscere tutte le specie di tithimali, & massimamente il Caracia.

Esipo nelle speciarie si chiama hissopo humido,il quale è la sordida grassezza delle lane.

L'Ethiopide produce le frondi simili a quelle del uerbasco, molto pelose,& grasse,ridotte in terra.al tondo sopra alla radice, il suo fusto è quadrangolare,ruuido,simile a quello dell'apiastro,ouer dell'arctio: nel qual sono molte concauità d'ali, il seme è alla grossezza di quello dell'eruo,& doppio in vn solo inuoglio.ha dal medesimo cespo molte radici, lunghe,piene,& al gusto uiscose.le quali seccandosi diuentano nere,& s'induriscono,come corna.

Euonimo di Teophrasto si chiama in Toscana silio, & in altri luoghi fasaro.

L'euphorbio è vn succo,che distilla da vno albero,che distilla da una ferula.& enne secondo Dioscoride di due specie, una,che è traspa-rente,come la sarcocolla condensato in granella alla grandezza d'vno orobo.l'altro è quasi feccia,& è peggiore.si falsifica con la sarcocolla, & gomma arabica,& difficilmente si conosce al gusto per esser cosi feruẽte.ma eleggere si debbe quello,che è chiaro, non si debbe vsare in fino,che non ha l'anno,per esser troppo ardente.dura la uirtù sua quattro anni,da indi in la si suanisce,& accio non si inuecchi, lo conseruano nel miglio,faue,ò lenti,onde ui bisogna auertire.

L'eufragia è vna herbetta, la qual cresce comunemente all'altezza d'vn palmo con crespe & minute frondi,tutte per intorno sottilmente dentate,& al gusto stitiche,& alquanto amarette,produce i fusti sottili,& rossigni,& i fiori di color bianco,che ritira alquanto al bianco, & porporeo,& rare volte si ritroua la Eufragia fiorita piu presto, che

nel

nel fine della estate.

L'eupatorio de Greci è quella pianta, che volgarmente si chiama agrimonia, & è assai noto. quello di Auicéna si crede, che sia quello, che volgarmente si chiama Eupatorio con foglie simili alla canape seluatica, che nasce appresso all'acque, ancor egli noto. quello di Mesue è quella herba acuta chiamata da alcuni canfora, & da altri herba Giulia, & credesi, che sia l'Agerato di Dioscoride essendo tutte queste herbe chiamate Eupatorio. si debbe auertire di nõ vsare inauertentemente la vna per la altra. ma nelle compositioni di Greci è da usare la agrimonia, & quelle di Auicenna il suo, & similmente quelle di Mesue il suo, perche ciascuno da le virtù al suo eupatorio, differenti l'vno dall'altro.

Fabaria, leggete Telephio.

Faggio è albero notissimo.

I fagioli sono a tutta Italia volgare, oue copiosi si seminano ne i cãpi, & negli horti, & enne di piu specie, cioè di bianchi, & di rossi, di gialli, & di pinticchiati di diuersi colori.

Farfara, leggete tossilagine.

Il fausel, cioè auellana indiana, è similissima alle noci muscate, se nõ che in vna parte è piana, & nell'altra, eminente, di modo, che la puo stare ritta, come nello scachiero vna pedina, ma in ogni altra cosa, cosi dentro, come di fuori è simile alla noce muscata, ma però insipida, & senza odore. nasce serrata tra certe lanugine simile a vna boccia, ouer follicolo di seta.

Fauocello, leggete Chelidonia minore.

La feccia migliore di tutte è quella, che si fa di uino Italiano vecchio. & se non di questo, di altro, che gli sia simile. la feccia dello aceto è veramente molto piu nelle sue forze acuta. seccasi prima, & abbruscia si poi, come si abruscia l'alcionio. sono alcuni che l'abrusciano in vn testo nuouo sopra a grande fuoco, fino che s'accenda. altri ne sotterrano vna massa sotto a uiui carboni, & produce il fiore porporeo appresso alle frondi: da i quali si generano poscia il seme simile di forma a i capi delle uipere. è la sua radice neregna, & men grossa d'vn deto.

La Egiloppa è vna herbetta, che ha le frondi simili al grano, ma piu tenere. produce in cima al capo due, ouer tre semi rossi: da i quali escono certe reste simile a i capelli.

L'Elaterio è il succo cauato del frutto del cocumero asinino notissima pianta, il meglio è il liscio, leggiero, alquanto bianco, humidiccio, & al gusto amarissimo, & che facilmente s'accende accostato al lume di lucerna. si uitupera l'aspro, torbido, & che verdeggia di color infra l'eruo, & la cenere, & graue. alcuni ui mescolano l'amido, per dargli il color bianco, & acciò pesi piu. è buono dopo duoi anni infino a dieci secondo Dioscoride. benche alcuni altri à un'altro modo dicono.

La Elatine non è la numolaria, ne la solbastrella, ouer pimpinella; come vogliono alcuni. ha le frondi simili all'Helsine, ma minori, pelose, & piu tonde, sono i suoi ramuscelli sottili, lunghi una spanna di numero cinque, ouer sei, pieni di frondi dalla radice in su, al gusto constrettiui. nasce tra le biade & ne colti.

Lo electro chiamano i Greci quello, che i Latini succino, & gli Arabi charabe.

Elleborina è pianta, che difficilmente si troua.

Lo elleboro è di due specie, cioè bianco, & nero: il bianco ha le radici bianche, minute, & assai, appicate tutte a un capo piccolo, & lunghette, come nelle cipolle, produce le frondi alla piantagine simili, & il fusto piu d'vn palmo alto, uolto, rinuolto in certe buccie, & assai noto. delle radici si debbono eleggere quelle, che siano raccolte ne altissimi monti, & che bianche siano, mediocremente ritirate, frangibili, carnose, & che non facciano poluere nel rompersi, ma che dentro habbino vna midolla sottile, mordente al gusto, ma non troppo: perche quelle, che troppo mordono, strangolano il nero. produce le foglie, come quelle di Platano, minori, uerdeggiāti, & che assomigliano a q̃lle del sphōdilio con piu diuisure, piu grosse & piu nere, alquanto aspre. el fusto ruuido, i fiori bianchi, tinti di rosso, à quelli del cotogno simili & accōci come grappoli, nel qual è'l seme, che al Gruogo saracinesco somiglia, cioè carthamo le radici nere, sottili, simili a quelle dell'elleboro bianco, lequal solamente sono in uso. eleggasi il ben nero, pieno, carnoso, che ha sottile midolla, & al gusto feruente. quello ellebor oro negro, che hoggi per il piu s'vsa, non è quello, che è qui descritto, ma se ne troua bene ancor del vero in Toscana con tutti i predetti segni ben che raro. però è da vsar diligenza di hauere di quello, benche non sia molto male in difetto del uero vsare q̃llo che hoggi cōmunemēte si adopera.

Empetro non è conosciuto se non da pochi.

Lo enante non è philipendola, ma ha frondi simili alla pastinacha, il fior bianco, il fusto grosso alto vna spanna, il seme si rassembra à quello dell'arriplice. produce la radice grande, la qual si spande in molti ritondi capitelli, nasce tra sassi.

La Endiuia è di due sorti, vna seluatica, la qual si chiama picra & Cicorea: & vn'altra, che ha frondi piu larghe che si semina, piu vtile allo stomacho di quella de gli horti, la qual medesimamente è di due specie delle quali l'vna fa le frondi piu larghe simili alla lattuca, & l'altra le fa piu strette, & è al gusto amara.

Enola, leggete Elenio.

L'epithimo è vna pianta simile alla cuscuta, ouer la cuscuta. che nasce sul Thimo, & a quello si auolge con suoi uincoli. ma perche a i tēpi nostri non habbiamo di Thimo, ci manca ancor il uero epithimo. quel lo

lo, che communemẽte si vsa è l'epithimbra per nascere egli sopra thimbra hoggi per il thimo tenuta, & hoggi si puo usare per il uero epithimo hauendo egli le medesime facoltà, benche alquanto piu deboli. quello, che di Candia è portato, similmente pare epithimbra, & non è il uero epithimo, benche migliore del nostrale.

L'erica si chiama in alcuni luoghi Grione, & in altri scopa, è piccolo arbuscello, ramusculoso simile al tamarigio, ma molto piu piccolo.

L'erigero, ouer Senecio si chiama volgarmente cardoncello, ouer speliciosa, il suo fusto alto vn gombito, rossigno, con frõdi continuate, & intagliate, come quelle della ruchetta, ma assai minori. produce i fiori gialli, i quali sfioriscono presto, & se ne volano in piuma. ne per altro è egli stato chiamato erigero, se nõ perche la Primauera i suoi fiori diuentano canuti, come fanno i capelli. nõ è la sua radice d'alcuno ualore, nasce per il piu per le macchie, & intorno alle castella.

L'eringio non è cacatrepola, ne il secacul delli Arabi, ma è pianta spinosa, le cui giouinette frondi s'vsano ne i cibi condite con sale, sono queste larghe, per intorno aspre, & al gusto odorate, ma crescendo poscia intorno a i fusti diuentano spinose, nelle cui sommità sono alcuni ritondi bottoni, armati da dure, & pungentissime spine, le quali per ogni intorno in forma di stelle li circondano. è il color loro hor uerde, hor pallido, hor bianco, & qualche uolta celestino. la sua radice è lunghetta, larga, grossa un pollice, di fuori nera, & di dentro bianca, & odorifera, nasce nelle campagne, & in luoghi aspri.

Fanno la medesima opera, l'esperimento di conoscer quando è bene abbrusciata è questo, quando quella è bene diuentata bianca, o uer di color simile all'aria, & che toccandola con la lingua, pare ch'el la abbrusci. ma quella ragia, che s'attacca alle botti, chiamata da chi Tartaro, & da chi Greppola ha in se uirtu solutiua.

Il Fegato del lupo, & delli altri animali, si pigliano da gli animali giouani, & con uino odorifero si lauano, & in vna pentola si seccano nel forno, tanto, che siano secchi, & non brusciati, di poi si ripongon in un vaso inuetriato riuolti in secco assentio, accioche non putrefacciano.

Le felci tanto femina, quanto maschio sono notissimi a tempi nostri. il maschio quantunque Dioscoride scritto non habbia ne gambo, ne fiori, ne seme, è stato nõdimeno ritrouato da i diligentissimi inuestigatori delle cose naturali, che ha egli il seme nel rouerscio delle foglie appresso la radice. le quali portate nelle case, & appicate sopra pãni di lino, ouer sopra carta, non lasciano cadere il suo seme, ma cosi minuto ingannando l'occhio, a faccia si discerne. fassi ciò alla fine del Mese di Giugno, nel qual tempo si matura.

I fieli si pigliano de gli animali di mediocre età, che nó habbiano patito fame, ò sete, & che non sieno essercitati, ò adirati. onde spiccansi dal fegato, & con vn filo serrano le vie donde entra, & esce la colera, & si mettono nell'acqua a bollire per buon spatio, di poi si appiccano in luogo asciuto tanto che siano secchi, & conseruansi. ancora si seccano senza mettergli nell'acqua, tenendoli appiccati al camino, & alcuna uolta si vsano cauati de gli animali subito, come de galli, pernici, & simili.

Le ferole in Puglia sono abbondantissime per le campagne. delle quali non poche se ne uendono nel patrimonio di Roma tra Cornetto, & Toscanella, & nelle maremme di Siena.

Il fen greco è abondantissimo nelle spiciarie. la cui pianta fa le frondi simili al trifoglio, & all'intorno dentate. ha i fusti, & i rami sottili, & piu gambi che vna. i fiori piccioli, & bianchi, & il seme in alcuni cornetti inarcati, lunghi, sottili, appuntati, grosso, & di noioso odore. ha molte, & sottili radice. seminasi nel mese di Marzo e di Febraro.

Filicola, leggete Polipodio.

Finocchio cosi domestico, come seluatico è notissima pianta, & da Greci è chiamato Marathro.

Filipendola non è l'Enanthe, come uogliono alcuni.

Finocchio marino, leggete Crithamo.

Il fior del rame sono certe granelline, come panico, rosse del color del Rame. le quali iui saltano, quando il rame si cola, sopra il qual ui si getta dell'acqua fresca, & pura, & facilmente se ne può trarre de' luoghi doue si lauora, & si fonde il rame. il migliore è il frangibile, di rosso color quãdo si stritula, che ha forma di miglio, ma picciolo, graue, & che alquanto risplende, al gusto astringente & col quale nó sia mescolata limatura di rame, con laquale si adultera. ma si conosce stacciandolo co' denti, perche la limatura non si stritola, ma si dilata.

Fiore Campese, leggete Ciano.

Fiore veluto, leggete Amaranto.

Folio, legge phillo.

Fragola è albero, che nasce in Boemia, & in altri luoghi.

Frassinella, leggete Poligono.

La fumaria, ouer fumoterre è pianta notissima, della quale ne sono molte specie.

G.

LA Gagate pietra piu quella si loda che piu s'accende, & spira di odore di bitume. il piu delle volte è nera, & squallida, crostosa, & molto leggiera.

La galanga è vna radice di nodi piccoli piena, di rosso colore dentro, & di fuori, & in alcuni spatii tra nodo & nodo ritorta, odorifera, & di acutissimo sapore, & odore di cipero, al qual si assomiglia, onde

de si pensano alcuni esser vna specie di cipero: eleggere si deue la graue, rossa, al gusto acutissima. si falsifica pigliando le radici del cipero nostrale & torcendole, le mettono in molle nell'aceto col pepe. ma si conosce radendo la scorza, perche dentro non ui si sente acutezza, ne sapore di Galanga.

Il galbano è vn liquore di vna ferola cosciuto hoggi. eleggesi il granelloso, schietto, simile all'incenso grasso, nō legnoso, & che ha seco mescolato qualche poco del seme della sua ferola, di odore graue, nō liquido, ne secco. si falsifica con la Ragia, armoniaco, & farina di faue.

La Galega alcuni chiamano ruta capraria, & altri lauanese, nasce in su gli argini de fossi con vn gambo longo un piede & mezo, & alcuna uolta maggiore, & è ramoso, produce le foglie lunghette, & grossette, le quali stanno attacate a i ramuscelli, ouer picciuoli da ogni banda dodeci, ouer undeci, come nella ueccia. produce i fiori in cima, che nel bianco porporeggiano, da i quali nascono alcune silique lunghe, oue si serra dentro il seme.

La Galiopsi nasce ne cortili, ne le vie, in su le piazze, & in ogni luogo. chiamasi in Italia ortica fetida, percioche maneggiandola puzza. ꝑduce frōdi, & il fusto simili all'ortica, ma nō pungono, & il fior porporeo, & sottile, & è in vero notissima pianta. & però parmi, che non poco si ingannino, & errino coloro, i quali si pēsano, che la uera Galiopsi sia quella pianta, che cōmunemēte si chiama scropholaria maggiore, mille morbia, farraria, & castrangola.

Le galle sono di due sorti, cioè maggiori, & minori: le maggiori sono grosse, come noci, leggiere, & songose. le minori son o grosse, come nocciole, crespe, dure, & serrate, & sono quelle di cui è l'uso nelle tintorie, & appresso coloro, che cōciano le cuoia, son chiamate da Greci propriamente omphacitidi, & sono frutto delle quercie.

Il Gallio è stato cosi chiamato per mettersi in vece di caglio per far apprendere il latte. produce questo il fusto diritto, & le frondi simili all'aparine, il fior nella sommità giallo, & folto, sottile, copioso, & odorifero.

Gallitrico vogliono alcuni, che sia l'Horminio seluatio:

La gariofilata non è il lagopo, fa questa le foglie ruuidete, pelose, & in cima tripartite con due altre picciole al pari nella parte piu inferiore del picciuolo, & tutte per intorno dentate. produce il gambo ramoso non grosso, tondo, articulato, ruuido, & alto piu di vn gombito. i fiori gialli, come di cinque foglio, da quali nascono i capitelli per tutto pelosi, ne i quali si contiene il seme. ha copiose & sottile radici rossigne con vn odore simile à i garofani.

Garofani aromatici sono semi portati d'oriente.

La gattaria è pianta volgarmente conosciuta, produce le foglie di

melissa, ouer d'ortica, ma minori, bianchiccie.il gambo alto due gombiti, quadrato, & con molti rami parimenti quadrati, & canuti. fa i fiori bianchi per intorno i rami, ma quelli, che sono nelle cime hanno nó puoco del spicato. ha molte, & fibrose radici, e spira di cosi acuto odore, che offende il capo, & è al gusto amaretta, & acuta. nasce nei terragli dei cãpi, lungo le uie, & in luoghi humidi, scalda & disecca, come la calamintha, di modo, che doue non sia calamintha, si puo sicurámente vsare questa in suo luogo.

Gelsomini chiamano gli Arabi iasmen, zambach, ouer sambach, & di questi si fa l'olio sambacino.

Il gengeuo è vna pianta di piu specie, che nasce per la maggior parte nella Trogloditica Arabia, sono le sue radici picciole, simili a quello del cipero, biancheggianti, odorate, & di sapore simile al pepe. eleggonsi le non tarlate, condisconle molti, per tarlarsi elle ageuolmente: & portansi poscia cosi condite ne i vasi di terra in Italia.

La Gẽtiana ha foglie simili a quelle delle noci, ò del piãtagine di color rossigno appresso alla radice. ma quelle, che sono dal mezo il fusto in su, & massime quelle della sommità, son alquanto intagliate. produce il fusto concauo, liscio, grosso un deto, alto due gombiti, & compartito da piu nodi, nel qual sono le frondi con maggiori interualli: è il seme, il qual si contiene ne suoi ricettacoli, largo, leggiero, scaglioso, simile a quello del sphondilio. la radice è lunga simile a quella dell'aristolochia, longa, grossa, & amara, nasce nella sommità de i monti altissimi, in luoghi ombrosi, & acquatici.

Il Geranio chiamano alcuni mirrhide, & sono tre specie, vna di Latini, & le altre due de' Greci. le quali tutti a i tẽpi nostri si conoscono, è si veggono nelle campagne, & appresso alle siepi nelle publiche strade, quella, che scriue Plinio esser la Gruaria de i Latini, quantunque non mancha chi voglia, che ella non sia differente dalla mirrhide di Dioscoride, veramente non si puo negare, ch'ella non sia quella, che volgarmente chiamiamo noi Rostrum Gruis, & altri rostrum ciconiæ, & altri acus muscata, per hauer ella, come dice Plinio, soauissimo odore.

Gianda vnguẽtaria chiamarono gli antichi greci mirabolano, & balano mirepsico.

Gigaro, leggete Aro.

Il Ginepro è di due specie, cioè maggiore & minore, l'vno e l'altro è al gusto acuto, ritrouansi alcuno de lor frutti grossi, come noci, & come nociuole, ritondi, odorati, nel mangiarli dolci, & alquanto amaretti, li quali chiamano arceuthide, cioè bacche di iunipero.

Il Gingidio il qual chiamano alcuni lepidio, nasce abundantemente in Sicilia & in Soria, è vna herbetta simile alla pastinaca seluatica, ma piu sottile & piu amara: produce la radice picciola, biancheggiante,

giante,& amaretta.

Ginocchietta,leggete Poligono.

Girasole,leggete Ricino.

Il Git,ouer nigella,ouer melanthio è di due specie,cioè domestico, & seluatico,fa i gambi sottili simili al fenatione,ma però piu profonda mēte intagliate,& cō fiori in cima celestini,aperti à modo di stella. onde nascono poscia i capi piccioli,& lunghetti con vna corona appuntata in cima,ne i quali è dentro il seme tramezato da alcune membrane,come si vede ne i capi de i papaueri,ilqual è seme piccolo,& in alcuni nero,& in alcuni rossigno,soauemente odorato, & al gusto acuto,& amaretto,& questo si semina nelli horti.il seluatico è di due specie,hanno amendue le foglie molto piu sottili del domestico, & però quasi,come di finocchio,ma non cosi lunghe,se ben capigliose. ne i fusti,ne i fiori non ui si conosce se non poca differenza,ma sono ben differente ne i capitelli,imperoche l'vno li fa maggiori del domestico,& non guari dissimili,& l'altro li fa piu lungi,& spartiti in cima in cinque,ouer in sei cornetti,appuntati in cima,& però bisogna dire, che del tutto s'ingannino coloro,che connumerano il Gettone fra le specie del melanthio.

Giugiole,ouer iuiube sono chiamate da latini Zyzipha.

Il Giunco odorato nasce in Arabia, in Africa, & in quella regione chiamata Nabathea,donde si porta il migliore,prossimo a quello dell'arabico,il qual alcuni chiamano.debbesi eleggere il rosso, d'acceso colore,fresco,pieno di fiori,sottile,& i cui frammenti porporeggiano: & qllo, che fregato infra le mani,spira odore di rose, acuto al gusto, & mordace,& feruente alla lingua. sono in uso i fiori, i calami, le radici.& si chiama volgarmente squinanto.

Il Glasto,ouer isatide si chiama volgarmente guado. enne di due specie, cioè domestico,& seluatico,ilqual vsano i tintori per tingere le lane. produce le frondi simili alla piantagine quantunque piu grosse, & piu nere. il suo fusto auanza l'altezza di due gombiti. il seluatico è simile al domestico,come che produca le frondi alquanto maggiori simili à quelle della lattuca, & i fusti sottili ramosi, alquanto rosseggianti. dalle cui sommità pendono molti follicoli, che rappresentano vna certa figura di lingua.ne i quali è dentro il seme. produce il fiore rossigno,& sottile.

Il Glatio si chiama memithe,& è vn succo d'herba,che nasce in Hierapoli di Soria,le cui frondi sono quasi simili al papauero cornuto, ma però piu grasse,sparse per terra, di mal odore, & al gusto amare.è questa pianta tutta piena di succo giallo.

Glicirriza si chiama volgarmente liquiritia.

Gossipo, leggete Bambagia.

Gramigna è di due specie, le quali sono note.

Grani del paradiso, leggete Cardamomo.

Greppola, leggete Tartaro.

Grisomele, leggete Armeniache.

I grassi si pigliano degli animali gioueni ben nutriti. el tempo non è commune a tutti, perche nel medesimo tempo tutti non ingrassano. cõ seruāsi lauati tanto, che siano ben netti dal sangue, & da ogni altra cosa, & si asciugano, & ne luoghi asciuti si ripongono, volti a tramontana, ouer in vasi inuetriati di terra, rinuolti in foglie seche di alloro, & ben turati, ouer si leuan le membrane, che gli sono intorno, & sottilmente si tritano, & in balneo Marię si struggono & si conseruano in vasi vetriati, ben turati. si conseruano ancora insalati, & s'vsano in certe ricette particolari, & quando è scritto grasso simplicimente, si debbe pigliare senza sale, & dell'anno presente. perche passato il tempo detto mutano qualitadi, & sono buoni a certi altri effetti diuersi da i freschi.

H

L'Halica chiamano i Greci chondros, & non è il farro.

L'Halicacabo è vna specie di solatro chiamato da alcuni vesicaria, produce il suo frutto tõdo, rosso, & liscio, simile all'acini dell'vua serrato in certe vesiche rosse.

L'Helino chiamano gl'Arabi molochia, & è da pochi conosciuto.

L'Andacoca è il loto egittio, del cui seme si fa l'olio di andacoca, & nõ è il nostro trifoglio volgare.

L'Harmola, cioè l'harmel è vna specie di ruta di Dioscoride descritta sotto il nome di Ruta Galatia, & secondo alcuni è il volgare dittamo bianco, ma non si li conuiene il seme rossigno, & triangulato.

Hastula regia, leggate asphodello.

L'hedera ha nella sue specie molte differenze, le quali specie generalissime per il piu sono solamente tre, percioche l'vna è bianca, l'altra nera, & la terza chiamano helix. la bianca produce il fior bianco. la nera, la quale il vulgo chiama dionisio nero, è simile al zaffrano, & la chiamata helix non produce frutto alcuno, ma alcune sottili viticelli, & le frondi breui, angolose & piu acconcie.

L'Helcisima è la scoria dell'argento chiamata lappa dalli artefici delle fucine.

L'Helenio è la enola nota in Italia. produce le foglie simili al verbasco, che produce le foglie piu strette, & lunghissime, & piu aspre, in alcuni luoghi non ha fusto. la sua radice biancheggia, & qualche volta rosseggia, è odorata grossa, & alquanto acuta, dalle quali si spiccano le propagine, & piantasi nel modo, che s'usa di fare con i gigli, & con l'a-

ro:nasce ne i monti, in luoghi ombrosi, & secchi. cauasi la radice d'estate, & tagliata in pezzetti si secca.

L'Helichriso, il qual chiamano alcuni chrisanthemo, & altri amarãto, di cui coronano le statue de gli Dei, ha il fusto diritto, bianco, verdeggiante, & fermo. su per il qual sono le frondi strette, simili all'abrotano, distinte tutte per interualli. produce la chioma ritonda, di color d'oro, ridotta in ombrella, come di secchi corinthi pendenti, la radice sottile. nasce in luoghi aspri, & nelle riue de fiumi.

L'Helitropio si chiama Verrucaria. è herba de i porri, percioche fregãdoli li scaccia & è di due specie, cioè maggiore, & minore, la grande produce il fiore simile alla coda d'un scorpione. la onde è chiamato scorpiuro. perche si gira le sue frondi insieme col sole. è chiamato heliotropio. produce le frondi di basilico, ma piu pelose, piu grandi, & piu bianche. produce su dalla radice, tre, quattro & spesso cinque fusti, con molte concauità di ali, nelle cui sommità sono i fiori bianchi, ouer rossigni, i quali si piegano à modo d'vna coda di scorpione. è la sua radice sottile, & inutile. nasce in luoghi aspri. il minore nasce nelle paludi, & appresso a i laghi con frondi simili à quelle del predetto. ma piu tonde. produce tondo ancora il seme, come quelle uerucche pendẽti, che chiamano acrochordone.

Helleborina, leggete epipatide.

L'Helsine cisampelos, cioè uite ederacea, è vna specie di conuoluulo, ouer uolubile. alcuni la chiamano vilucchio, fa le frondi simili all' hedera, ma minori. sono i suoi rami sottili, con i quali abbraccia cio ch'ella tocca. nasce nelle siepi, & nelle vigne.

L'Hemattite pietra, cioè sanguigna, che volgarmente si chiama lapis, l'ottima è la frangibile, di color compiutamente di sangue, ouer nera, dura, naturalmente uguale, che non sia meschiata con alcuna sporcitia, & che non habbia discorso di linee.

L'Hemerocalle, cioè giglio seluatico, ha le frõdi simili al giglio, verdi, come quelle del porro. produce tre ò quattro fiori, ciascuno nel suo scapo diuisi, come il giglio, di color molto pallido, nel tempo, che si cominciano aprire. la sua radice è grande & bulbosa.

L'Hemionite non è la lingua ceruina, nè la scolopendria, & è à pochi nota.

L Herba bella donna è il solatro sonnifero, secondo alcuni, ouer altra specie di solatro.

Hepatica, leggete Herba Gatta, leggete gattaria. Herba Giudiaca, leggete uirga aurea. Herba Giulia, leggete Agerato. Herba indorata, leggete Aspleno. Herba pagana leggete uirga aurea. Herba di san Pietro, leggete crethanno. Herba stella, leggete Coronopo: Herba turca, leggete cardo benedetto.

L'Hermodattilo è vna radice nota nelle speciarie, sono uarie opinioni di quale pianta la sia, di quelle da gli antichi descritte. ma par piu verisimile, che sia la radice del colchico: & non osta, che Dioscoride dica, che sia pianta velenosa: perche le medicine purganti sono la maggior parte tali. crediamo, che appresso gli Arabi, & gli Greci l'hermodattilo sia vna medesima cosa, & seguendo l'effetto di questa nostra radice l'vseremo per gl'Hermodattili de gli antichi. si eleggono i biãchi, vigorosi, graui, pieni, & non tarlati.

Il Hiacintho ha le frondi del Bulbo, & il fusto alto vna spanna, liscio, & piu sottile del deto picciolo, di verde colore, la cui chioma si riuolge verso terra, piena di porporei fiori, produce la radice cipollina.

Il Hieracio si chiama cicerbita, & è di due specie, cioè maggiore & minore. il maggiore produce il fusto ruuido, rosseggiante, spinoso, & concauo. su per il qual sono compartite le sue frondi, & raramente intagliate, simili al soncho. produce i fiori gialli in certi lunghi bottoni. il minore ha parimenti per intorno intagliate le frondi, compartite per interualli, fa i fusti teneri, & uerdeggianti, ne i quali sono i fiori tondi, & gialli.

Il Hiosciamo si chiama polinaria, & è di tre specie. la prima fa il seme nero, la seconda lo fa rosso, & la terza lo produce bianco. le quali specie, come sono differenti nel colore del seme, cosi sono ancora ne i colori de i fiori. imperoche nella prima sono porporei, nell'altra gialli, & nell'vltima bianchi.

Lo Hipecoo, il quale altrimẽti chiamano hipopheo, nasce nelle biade, & ne i campi, con frondi simili alla ruta, & sottili rami.

L'Hipericon, l'Asciro, & l'Androsemo sono veramente, come scriue Dioscoride, tutte piante d'vna medesima specie, quantunque sia tra loro alquanto di differenza ne i fusti, & nelle frondi, per hauer chi piu verdi, chi piu grandi, & chi picciole foglie, & parimenti fusti.

L'Hipocistide, che è in vso è vna mistura di succo di sassefrica, ouer barba di becco, è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto imbrentina, & è senza foglie, simile al fior di melagrano, innanzi, che ei s'apra. composto di certe granelletta tonde simili al frutto, ò seme di quella pianta, che si chiama grano d'india. le quali granella sono ò bianche, ò verdi, ò rosseggianti, ma le migliori sono le rosseggianti. bisogna hauer auertenza, che non si pigli in cambio dell hipocistide vn'altra pianta: ch' egli si assomiglia un poco, & si chiama volgarmente coda di Lione. ò Pisciacane, & la orobanche di Dioscoride.

L'Hippoglosso si chiama bislingua, & in alcuni luoghi Bonifaccia. è vna pianta, che produce simile al rusco, & la chioma spinosa, & nelle sommità alcune linguette, che escono dalle frondi.

Hippo-

Hippomarathro è vna ſpecie di finocchio molto grande.

Hippoſelino ſe non è il leuiſtico in vero da pochi è conoſciuto.

L'Hiſopo de Greci è vna herba, che ha le foglie, & i fiori ſimili allo origano tonde, & è manifeſto, che hoggi non è conoſciuto. l'hiſopo di Meſue domeſtico è quel, che volgarmente ſi chiama hiſopo, & ſi coltiua ne gl'horti. il ſeluatico è quello, che naſce ſu i mōti, & volgarmente ſi chiama thimo, à quali tutti dua ſono ſpecie di thimbra, & ſi poſſono uſare in cambio d'hiſopo, & maſſime il ſeluatico detto thimo.

L'Holoſtio è una ſpecie di ſimphito. & è breue herbetta, che non creſce piu alta da terra di tre, ò quattro deta, le cui frondi, & parimenti le uiticelle ſono ſimili a quelle del coronopo, ouer della gramigna, al guſto conſtrettiue. ſono le ſue radici ſottili, come capelli bianche, & lunghe quattro deta. naſce nelle colline.

L'Hormini non è la ſclarea, ne la matriſelua, & l'herba deta di San Giouanni, ma è vna herba, che produce le frondi ſimili al marrobio: & il fuſto alto mezzo gōbito, quadrato: attorno al quale ſono alcune eminentie ſimili a ſilique. le quali riguardano uerſo le radici, & hanno dentro di ſe diuerſo ſeme. imperoche nel ſeluatico, è tondo, freſco. & nell'altro nero, & lunghetto del quale è l'vſo.

I

IAcea, come vogliono alcuni è ſpecie delle viole porporee.

Iaſpido, leggete Diaſpro.

Iberide ſi chiama lepidio, & naſturtio ſeluatico. produce le frondi ſimili al naſturtio, ma nella primauera ſono piu verdi di quelle. è herba lunga un gombito, & qualche uolta minore. naſce in luoghi non coltiuati. fa la eſtate il fior di latte, nel qual tempo è piu efficace. ha oltre queſto due radici ſimili al naſturtio.

Ibiſco, leggete Alcea.

Ilice, leggete Elice.

Imperatoria naſce ſu i monti, produce le frondi quantunque alquāto minori, molto ſimili a quelle del ſpondilio, che giacciono per terra, durette, ruuide, & peloſe. ha il fuſto alto due gombiti, che nel verde roſſeggia, tondo, & peloſo. nella cui ſommità fioriſce la ſua ombrella di bianco colore, onde ſi genera poſcia il ſeme aſſai ſimile al ſeſeli, acuto. & aromatico. la radice è lūga quattro deta, ò poco piu, & groſſa vno, creſpa, dura, & legnoſa, di fuori nera, & di dentro uerdiccia: la quale è al guſto acutiſſima, mordace alquanto amaretta, & molto aromatica.

L'Incenſo naſce nell'Arabia, che ſi cognomina Turifera. tiene il principato il maſchio, ilquale chiamano Stagonia, ritondo di granel-

lo naturalmente. questo adunque è intiero, bianco di dentro, quando si rompe grasso, & nel brusciarlo subito s'accende. quello che si porta d'India rosseggia, & è liuido nel colore. fassi ritondo di granello artificiosamente. taglianlo adunque in quadretti, & mettonlo in vn vaso di terra, & tanto lo voltano attorno, che sia ben tondo: ma questo inuecchiandosi poscia rosseggia, & chiamanlo etomo, ouer siagro. tiene il secondo luogo l'Arabico, & quello che nasce in Smilo, ilqual chiamano alcuni copisco, assai picciolo, & molto rosso di colore. trouasene vna specie, laqual si chiama Amonite veramente bianco, ma nel maneggiarlo con le deta si rinuécedisce, come fa il mastice. contrafassi tutto per lo viaggio con ragia di pino, & con gomma, il che ageuolmente si conosce, però che la gomma accendendola non fa fiamma. & la ragia se ne và in fumo. ma l'incenso subito si accende. conoscesi oltre al gusto la fraude dal respirare dell'odore.

Indico adoperato da gli depintori non è quello di che scriue Dioscoride. ma fassi col guado, che si tingono i panni di lana.

Irione, leggete Erisino.

La Iride ha preso il nome dalla sembianza, che ha con l'arco celeste. fa le foglie simili al Cladioso, ma maggiori, piu larghe, & piu grosse. fa i fiori nella sommità de' fusti distanti, di pari spatio l'uno dall'altro piegati, & varij. imperoche si veggeno di bianco, di verde, di giallo, di purpureo colore, & di ceruleo. & però per esser di diuersi colori pare rappresentino vna certa imagine dell'arco celeste. onde ha portato d'Iride il nome. le radici ha nodose, salse, & odorifere. lequali si conseruano tagliate in pezzetti, & infilzate in vn filo, & attaccate à seccare à l'ombra. la migliore è l'Illirica, & la Macedonica. & di questa quella è piu lodata, la cui radice è piu densa, piu cotta, & piu dura da rompere, rossetta, odorifera, & al gusto amara, di sincerissimo odore, di modo che non puzzi punto di muffa, & che nel pestarla fa starnutare. la secõda in bontà è quelle di Libia di colore biancheggiante, & che è al gusto amara. tutte queste se bene nell'inuecchiarsi si tarlano, diuentano nondimeno piu odorifere.

Iringo, leggete Eringo.

Isatide si chiama Guado, & Glasto.

Isopiro è da pochi conosciuto.

Iua moscada, leggete Chamepitio.

Iusquiamo, leggete Hiosciamo.

K.

KAli chiamano gli Arabi, di cui si fa q̃lla cenere, laquale si adopra à fare il vetro, di cui si fa ancora il sale, che chiamano alcuni sal al Kali. q̃sta herba nel suo primo nascimento, produce le foglie tõde simili al Sẽperuiuo minore. nel crescere poi si allũgano quanto è lun-

go un deto,& fanno pari interualli alcune sottilissime gionture, come si vede nell'equiseto.& crescendo piu auanti escono da quelle giontu-re alcune foglie grosse,& parimenti grasse, cócaue nel mezzo à modo di canale, larghe nel nascimento,& appuntate in cima,& piegate allo indietro verso i fusti. di poi quando la pianta è cresciuta, quanto debbe crescere,& che gia comincia à inuecchiarsi, produce nella cima minutissime foglie,& rosseggianti dal nascimento delle quali escono alcune minute bacche, in cui è dentro il seme assai minuto. ha i fusti rosseggianti,& grassi. tutta la pianta è al gusto salata, come il crethamo vogliono alcuni, che questa pianta sia la seconda anthillide di Dioscoride, ma per quanto porta il mio giudicio s'ingannano.

Karabe nome arabico, leggete Succino.

Keiri, leggete Leucoio.

Kerua maggiore, leggete Ricino.

Kerua minore, leggete Lathiri.

L

LAbro di Venere, leggete Dipsaco.

Labrusca, leggete Lambrusca.

La lacca de gli Arabi chiamata da Greci Cancamo, hoggi non si troua.

Lagopo non è la Gariofilata di che scriue Matteo Seluatico.

La lambrusca è di due specie, di cui ne è vna, che non matura l'vua, ma la produce fino al fiorire,& questa è chiamata Enãthe. e l'altra matura la sua con piccioli acini,& nera,& constrettiua.

Lampsane è specie di caulo seluatico alta di fusto un piede, le cui frõdi son ruuide & simili à quelle de i nogoni, ma per il fiore piu cãdide, nasce in Toscana in molti luoghi d'Italia abõdantemente ne i cãpi, che non si lauorano, quantunque ella non sia à tempi nostri troppo in vso ne i cibi, ne nelle medicine, se non ne i tempi delle carestie.

Lanaria chiamano gli Arabi condisi, è poco conosciuta in Italia. & i Greci la chiamano strution.

Lanciuola, leggete Piantagine.

Il lapatio detto Rombice è di due specie, tra le quali quella si chiama oxilapatho, che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi, appuntate ĩ cima. nascene ancora vn'altra specie nelli horti assai da questa dissimile. ritrouasene vna terza specie di seluatica breue, simile alla piantagine, tenera,& strata per terra. la quarta specie è quella, che chiamano dall'acetoso suo sapore oxalida, come che sieno alcuni, che la chiamano anaxirida, ouer rombice seluatica. le cui frondi si rassembrano a q̃lla terza specie di seluatica, che ha le frondi corte. il fusto di questa non è troppo

è troppo grande. il seme appuntato, rosso di colore, & acuto di sapore. il qual nasce nella cima del fusto, & de suoi ramuscelli.

Lapis Lazuli, leggete Pietra Cerulea.

Lapis lincis, leggete Linurio.

Lapis bezahar, si ritroua di piu specie di gialla, poluerosa, & di bianca, & verde insieme, di che habbiamo parlato assai al Bezahar.

Lappa si chiama personata, & non è l'Aparine. produce le frõdi maggiori di quelle delle zucche, piu hirsute, piu nere, & piu grasse, & il fusto biancheggiante, quantunque si ritroui ancora qualche volta senza fusto. è la sua radice nera di fuori, & di dentro bianca.

Luppola minore si chiama il xanthio, nasce in luoghi ameni, & grassi, & parimente ne i laghi, che si seccano la state, il cui fusto è riquadrato, & grasso. cresce all'altezza d'vn gombito. dal qual procedono assai concauità d'ali. rassembransi le frondi sue à quelle dell'atriplice, intagliate, di odore di quelle del nasturtio. il suo frutto è simile alle grosse oliue, ritondo, & spinoso, simile alle bacche del platano, il qual tocco con le uestimenta subito ui si attacca. ricogliesi questa auanti, che si secchi, & pestasi, & riponsi in vaso di terra.

Larice è Albero in Italia noto.

Laserpitio chiamano i Greci silphio, & la sua gomma, ouer succo laser. cauasi dalla radice, ouer dal fusto. lodasi per il migliore il rossigno trasparente simile alla mirrha, non di color di porro, di valente odore, soaue al gusto, & che ageuolmente lauandosi diuenta bianco. quello di Media, & medesimamente di Soria è men valoroso, & ha odore piu fastidioso, falsificasi tutto inanzi, che si secchi con sagapeno, ouer con faua infranta. il che ageuolmẽte si conosce a l'odore, al gusto, all'occhio, & al liquefarlo con qualche liquore.

Lassulata, leggete menta greca.

Lathiri si chiama cataputia minore. è notissima pianta. produce il fusto alto vn gombito, & grosso un deto, & vacuo, nelle cui sommità sono concauità d'ali, & su per lo fusto le frondi lunge, & simili à quei de i mandorli, ma piu larghe, piu liscie. & quelle, che nascon nelle cime de i rami sono minori, simili nella forma loro all'aristolochia, ouer à quel l'hedera, che fa le frondi lunghette. produce il suo fusto nella cima de i ramuscelli diuiso in tre ricettacoli, tondo, come è quello de i cappari. nel qual sono le granella diuise tra loro da alcune tramezaglie tonde, maggiori dell'orobo. queste quando sono monde biancheggiano, & al gusto sono dolci. la radice è sottile, & di niun valore. è pianta tutta piena di latte, come il tithimalo.

Latticiuola, leggete Condrilla.

Lattuca è notissima à ciascuno, & ne sono di piu specie.

Lauanda è specie di spico, & dicono, che è la femina.

Lauanese, leggiete Galega.

Laudano è un liquore, che risuda delle foglie d'vna pianta imbrentina, che è la terza specie del cisto di Dioscoride, chiamato laudano, hoggi assai noto il liquore & la pianta. il migliore è il sophisticato. debbe esser odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, ragioso, e senza arena, ò altro, come è quello di Cipri.

Lauero, leggete Sio. Laurentina, leggete Consolida media.

Lauro è pianta notissima in Italia.

Lauro Alessandrino è poco conosciuto, & nõ è l'hippoglosse, come uogliono alcuni.

Legno Aloe, leggete Agalloco.

Legno Guaiaco detto altrimẽti Legno santo, è tenuto una spetie di Ebeno. il migliore è quello, che è graue, denso, che ha la parte di dentro ben nera.

Lemnia terra non si ha se non dalla Corte del Signor Turco.

Lente è di due specie, la lente delle paludi si chiama lẽticularia. si troua nell'acque, che stanno ferme, è musco simile alle lentichie.

Lentisco è Albero noto, il qual produce il mastice.

Lepidio non è il raphano, le cui foglie sono acute, & vlceratiue. il lepidio di Plinio, & di Paulo è la piperitis pianta hoggi nota in Italia.

Leuca non è conosciuta se non da pochi.

Leucacantha non è la spina bianca detta Bedeguar, ma forse è specie di Cardo di Santa Maria.

Leucoio, cioè viola bianca è a ciascuno notissima, si piglia ancor per la gialla, per la cerulea, & per la porporea, chiamano gli speciali questo fiore cheiri.

Lichene, come vogliono i piu, è quella pianta, che chiamano gli speciali hepatica.

Libistico, leggete ligustico.

Licio, che hoggi si uende nelle speciarie non è quello di Dioscoride, ne si troua facilmente.

Licopside non è la cinoglossa, ne è pianta nota.

Ligustico chiamato volgarmente leuistico, detto da Galeno libistico, ancor che molte piante lo somiglino in molte parti, nondimeno ancora non se ne è trouata vna, che à tutte risponda.

Ligustro si chiama da alcuni guistrico, da altri oliuella, & oliueta, & cambrossene. nasce nelle siepi, lũgo alle publiche strade in ogni luogo d'Italia. & fiorisce nella fine della primauera, & nel principio della estate, d'un fiore bianco, & moscoso, di soaue odore, quantunque colto subito si guasti. da questo nascono i frutti, cioè le bacche à modo di racemi piramidali, che tutte insieme si toccano, nere, liscie, & rilucenti, al gusto amare, dispiaceuoli, & piene di porporeo humore, restano q̃ste in su l'albero fresche quasi tutto il uerno. sono le sue foglie simili a q̃lle

delle oliue, ma piu larghette, piu uerdi, & al gusto constrettiue. fa le sue verge assai arrendeuoli, se ben sono salde, & forti, delle quali se ne fanno le gabbie per li vccelli.

Lilium conualliũ non è l'ephemero, ma è pianta, che produce le foglie quasi simili alla piantagine, se bẽ piu sottili, & non cosi apertamente strisciate. sono i suoi fusti sottili, triangulari, & arrendeuoli, non piu grossi pur di quelli della piantagine. su per li quali sono verso la cima l'vno distante da l'altro piu bianchissimi, & odoratissimi fiori, minori delle viole, di forma di balaustij, & molto simili a quelle della frassinella, cioè prima verdi, & poi rosseggianti. le radici sono lasse, & capillari senza alcun bulbo.

Limonio è il been rosso delle spiciarie, ò vna specie di quelli. produce le frondi di bietola, ma piu lunghe, & piu sottili al numero di dieci, & spesse volte di piu. è il suo fusto dritto, sottile, vguale a quello del giglio, & pieno di rosso.

Lisimachia, la quale chiamano alcuni litron, produce i fusti d'vn gõbito, & qualche volta maggiore, ma sottili, & ramosi. da i cui nodi escono le frõdi sottili simili a quelle de i salci, al gusto constrettiue. è il suo fiore rosso, ouer di color d'oro. nasce ne paludi, & altri luoghi acquosi.

Lingua Ceruina, leggete phillite.

Lingua Serpentina, leggete ophioglosso.

Litargirio è vna pietra fatta di piombo, perche il piõbo mentre nelle seconde fornaci si cuoce, ò da se solo, ò mescolato con altro metallo, parte diuenta piombaggine, & parte litargirio. enne di due sorti, vna di color d'oro. l'altra di color d'argento. onde vna si chiama litargirio d'oro, & l'altra d'argento. & questa differenza nasce per hauer patito, ò piu ò manco fuoco. migliore è il litargirio d'oro. et è notissimo hoggi.

Loglio è notissimo.

Lonchite è di due specie, & è a pochi nota.

Loto vogliono alcuni, che sia quella pianta, che si chiama Bagolari, ò Perlaro.

Lunaria è di due specie, cioè maggiore, & minore. la minore chiamano alcuni lunaria del grappolo, & altri sferra cauallo. cresce in breue, & picciola pianta di modo, che rare volte passa la misura d'vn sommesso, produce un sol fusto, tondo, neruoso, sottile. dal cui mezo esce alla bãda vna sola costiola piatta, su per la quale sono da ogni banda le frondicelle scambieuolmente appiccate, grosse, neruose, dure, simili, quantunque molto piu picciole à quelle della soldanella. produce nella sommità del fusto un fiore rossigno simile a quello dell'accetosella minore, da cui nasce il seme tondo, & minuto quasi del medesimo colore, il quale quando è matura si rassembra propriamente a un grappoletto d'vua.

Lupini ſono noti a tutti.

Lupuli voglono alcuni, che ſia vna ſpecie di ſmilace. ſono di due ſpecie domeſtici, & ſeluatici, & ſono conoſciuti da tutti.

M

MAcero nõ è il maſtice delle ſpeciarie, ma è ſcorza roſſigna, graſſa, al guſto conſtrettiua.

Macis è la ſcorza di fuori delle noci moſcade, nella qual ſta naſcoſta la noce, come le nocciole nel mezo loro. la migliore è la piu groſſa, piena, odorifera, & di ſapore potente, & hoggi è nota.

Madri perle ſono gli animali, che producono le perle.

Maguele pietra ſi chiama pietra eraclea, & ſiderite & calamita. il color ſuo è ceruleo, denſa, & non troppo graue.

Malabathro, il qual chiamano foglio ĩdiano, da pochi è ſtato veduto

Malicorio è il guſcio del pomo granato, che non è maturo.

Malua è di due ſpecie domeſtica, & ſeluatica, la qual è nota.

Maluauiſchio, leggete Althea.

Mandragora è di due ſpecie maſchio, & femina. la femina è nera, & fa le foglie ſtrette, & minori della lattuca, di ſpiaceuole odore, & ſparſe per terra. l'altra è bianca, ha le foglie larghe & liſcie.

La manna celeſte è vna rugiada, che cade dall'aria, ſopra gli arbori, herbe, pietre, & per terra doue ſi condenſa in granella minute, & ſi raccoglie. la migliore è tenuta q̃lla di calabria, la qual ha il primo luogo, ſe è raccolta dalle foglie de gli alberi, & ſi conoſce perche è di granella minute, graui, traſparẽti, ſimile à picciole granella di maſtice, biãca, & al guſto dolce, & ſoaue. tiene il ſecondo luogo quella de i rami, il terzo quella delle pietre, le quali ſono piu groſſe, & manco ſincere, di color torbido. quella, che viene di Soria quando è in ſua perfettione granelloſa ſimile al maſtice è ancora molto buona, dolciſſima, & al guſtarla freſca. ſi adultera quando inuecchia, che diuenta à modo di bambagia, leggiera, & uota con farina di amido, & altre ſimili, & facilmente ſi conoſce. ancora quella, che è amaſſata inſieme, ſuole eſſer ſophiſticata col zucchero, & ſena, & tinta col zaffrano, ò fiore di Gruogo Saracineſco, cioè carthamo, ma ſi conoſce al guſto.

La manna d'incenſo è la parte piu minuta dell'incenſo, quella è tenuta la migliore, che è bianca, netta, granelloſa di picciole granella. falſaſi meſcolandoui la ragia della picea ſtacciata, & col fior di farina, ouer con la ſcorza dell'incenſo peſto. conoſceſi col fuoco. perciochc la falſata non arde vgualmente, & il fumo non è coſi chiaro, ma bruto, & impuro, & rende odore uario. hoggi ſi piglia la parte minuta dell'incenſo.

Marcheſi-

Marchesita si chiama pietra pirithe. è vna specie di vena di rame. debbesi eleggere quella, che è simile al rame, & che facilmẽte scintilla, quando si percuote.

Marrobio è vna pianta su dalla radice ramosa, biãcheggiãte, pelosetta. produce i fusti quadrati. le frondi d'vn pollice, ritonde, pelose ruuide, crespe, & amare. produce il seme suo per il fusto compartito da piu interualli, e'l fior parimente a modo di ruota, ruuido. nasce appresso a gli edificij, nelle ruine, & ne calcinacci.

Maro è tenuto, che sia la persa gentile nota à ognuno, & quella pare, che si habbia a pigliare per el Màro, senza cercare altro.

Mastice è vna ragia, che si caua del lentisco. la migliore è quella, che risplende a modo di lucciole, che è candida, come la cera bianca di Toscana, grossa, risecca, odorata, frangibile. manco buona è la uerde, & la gialla. si adultera mescolandoui l'incenso, & la ragia di pino.

Matricaria, leggete Parthemio.

Matrisaluia, leggete menta Greca.

Matriselua, leggete Periclimeno.

Meconio è il succo del papauero, chiamato opio.

Medica è a pochi nota.

Medio è simile alla cicorea, & è da pochi conosciuto.

Melagrano è albero notissimo in Italia.

Melantio chiamato nigella, ouer git, è di due specie domestico, & seluatico, & però, leggete Git.

Melanzane si chiama in Toscana petranzane.

Il mele si deue eleggere d'odore, di sapore soaue, acuto, puro, netto, di color giallo, risplendente per tutto, & che quando cola, vada vnito fino in terra, & non si rompa nel cadere, & questo si vede quando è strutto.

Melega è nota pianta.

Meleghette, leggete Cardamomo.

Meliloto è vn'herba, che ha il fiore giallo simile al zaffrano, & odorifero. il migliore è quello, che ha le foglie piccolissime, & grassissime. fa il seme in certi baccelletti tondi, & sottili, ne quali è il seme rotõdo, minor della senape, di color giallo. di qui è manifesto, che quello, che hoggi s'vsa non è il meliloto uero, per non esser odorifero, ma puo bene esser vna specie di quello, che dice Diosco. nascere in Campania. il qual non è odorato. però usar si deurebbe diligenza per hauer del uero, il qual alcuni pensano, che sia vn trifoglio, che nasce in luoghi magri, montuosi, a mezzo giorno. il qual ha le foglie simile a quelle del cece, ma minori, & ha intorno certe punte a modo di stella, il fiore giallo rossegiante, il seme è in un ba cellino piccolo apuntato, giallo. la pianta tutta spira di grauissimo odore simile a quello della theria-

ca,

ca,& i contadini di Toſcana la chiamano herba Bachaia.

Meliſſa ſi chiama apiaſtro, meliſophilo & cedronella. la qual pianta è conoſciuta in Italia.

Menta è herba conoſciuta coſi la domeſtica, come la ſeluatica, la qual ſi chiama mentaſtro.

Menta Romana, leggete menta Greca.

Meu è vna piãta, che produce il gambo, & le foglie ſimili all'aneto, ma è piu groſſo, & ſpeſſo alla grandezza di due braccia: ha le radici ſottili ſparſe alcune in trauerſo, & alcune in profondo, lunghe, odorate, feruenti alla bocca. hoggi trouaſene ne' monti di Toſcana altiſſimi, al qual ſi conuengono tutte le dette deſcrittioni. però il ſpeciale diligente a conoſcere impari queſto, & laſci il Meu volgare.

Mercorella chiamano i Greci linozoſtis, coſi maſcolo, come femina, chiamaſi ancho mercuriale.

Mezereon chiamanò gli Arabi la chamelea, & thimelea.

Miagro è da pochi conoſciuto in Italia.

Milio è notiſſimo.

Millefoglio è di due ſpecie, è conoſciuto in Italia.

Millemorbia, leggete ſcropholaria.

Minio è il cinabro, come vogliono alcuni.

Miraſole, leggete Ricino.

Mirica & maruche è ſpecie di rauano.

Miriophillo non è il millefoglio volgare, ma altra pianta.

Mirabolani de gli Arabi non ſono il mirabolano, cioè noce unguẽtaria di Dioſ. chiamata volgarmente Been. ma ſono altre ſpecie di noci. delle quali ne fanno cinque ſpecie, cioè citrini, cheboli, indi, emblici, & bellirici tutte hoggi conoſciute. de citrini quelli ſono migliori, che ſono ben gialli, & alquãto verdeggiano, graui, pieni, gonfi, groſſi di corteccia, & che il loro nocciolo hanno piccolo. de chebuli ſi eleggono i piu groſſi, di nero colore, che volge al roſſo, graui, che i fuſti nell'acqua uanno preſto a fondo, & la loro ſcorza ſia groſſa. gl'Indi ſono ottimi quando ſono neri, & rompendoſi di dentro ſono ſaldi, ben denſi, groſſi, & graui ſenza nocciolo. de gl'emblici ſi lodano quelli, che uengono in pezzi piu groſſi, graui, con aſſai polpa, denſi, & poco nocciolo. i bellirici eſſer vogliono groſſi, denſi, graui, & di groſſa ſcorza. quelli, che non ſono coſi fatti, o ſono troppo uecchi, o hanno patito in alcuno altro modo.

Mirra è lagrima d'un albero d'Arabia, ancora che a quella de tempi noſtri i tutti i ſegni dattili da Dioſcoride non ſi conuengono, nondimeno ha molte buone qualitadi. onde penſano, che ſi poſſa per la uera uſare. ſi debbe eleggere la graſſa, ragioſa, roſſeggiante, denſa, & chiara. la ſtorace liquida ſi crede per certo, che ſia la ſtillatura della mirra,

che si chiamaua da gl'antichi statte.la qual cosi non risponde , anzi la storace liquida pare vna mistura fatticia,& da non punto usarla per la statte della mirra,quelle,che diceua Galeno dello opocalpaso,che è simile alla mirra,ma velenoso,& che à suo tempo poteua esser stato cagione,che alcuni fossero morti,per hauer presi medicamenti,ne quali fusse stato messo l'opocalpaso per la mirra,non si intende,che a tempi nostri,che cio sia accaduto,il che puo dimostrare,che noi non habbiamo la uera mirra.

Mirrde chiaman alcuni cicutaria,altri angelica,ma non è,ne meno il cero foglio.

Mirto è domestico , & seluatico,& dell'vno & del'altro domestico & seluatico sene troua di bianco , & nero.si chiamano i mirti in alcuni luoghi mirtina,& mortella.

Mirto seluatico,leggete Rusco.

Mixa & mixaria,leggete Sebesten.

Mocho,leggete Orobo.

Moli ha frondi di gramigna,ma piu larghe,& sparse per terra.è piãta a pochi nota.

Molibdena,ouer piõbagine si ritroua naturale,& artificiale. vogliõ alcuni, che sia il litargirio,ma non è.l'ottima è quella,che è simile al litargirio,di color giallo , poco splendida,che tritandola rosseggia , & che cota con olio diuenta di color di fegato. quella per lo contrario ual poco,che ha color d'aria,oueramẽte di piombo. generasi d'oro, & d'argento. enne ancora di minerale,la qual si ritroua a Sebastia,& a Corico.di cui quella si loda,che non è sassosa , ne ha seco altre superfluità,ma brillante & gialla.

Molochia,leggete Alimo.

Momordica è vna specie di Geranio,la qual chiamano Balsamina

Monacuccie,leggete xiphio.

Morandola,leggete consolida media.

Morsus diaboli è vna pianta,che nasce in luog inculti nelle selue tra le spine,con frondi appresso a terra simili a quelle di quella piantagine,che si chiama lanciuola,ma son liscie , & polite con vn sol neruetto per mezzo.quelle poi, che nascono all'intorno de fusti, i quali crescono alti due gombiti sono piu strette,& piu breui, & alquanto intagliate. produce i fiori la estate simili a quelli della cabiosa. fa molte radici,che di color quasi tendono al nero,tutte corrose, & spuntate ; onde trasse ella il nome di Morsus Diaboli.

Morsus Gallinę è l'Anagallide.

Mosa,leggete Athera.

Mosco odorato,leggete muschio.

Mumia de gli Arabi,è vna mistura di aloe,mirra,zaffrano, & Balsamo

mo,con la qual si condiuano i corpi morti,& dopo un certo tempo la cauauano delle sepolture con quello,che risudaua da corpi,& riponeuāla per l'uso di medicina, ma perche si soleua ancor empire di bitume & di pece,parlano di questa in quello,che Dioscoride dice del pissasphalto,& dicono,che ha le medesime uirtù, che ha il bitume, & la pece mescolata.se cosi è non hauēdo hoi la uera mumia,ne il pissasphalto di Dioscoride.si puo fare artificiale col bitume,& con la pece.

Il muschio è vno escremento d'vno animale,che in vn certo tempo dell'anno intorno al belico produce, come in vna apostema. quello di Leuante è il migliore, il qual rosseggia.adulterasi, come tutte le altre cose preciose,& si conosce dal colore, odore,& sapore proprio. & dal peso, perche mescolandoui diuerse cose per falsarlo,chi ha notitia per esperienza del uero & sincero, ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude.

Il muscho delli Arabi hoggi chiamato usnea, è vna secca lanugine, che nasce ne gli abeti,larici,quercie,& altri alberi.si elegge il bianco, & odorato. lodasi quello,che nasce in sul Cedro, di poi quello de popoli,ma sopra tutto si elegga il piu odorato,& bianco.

N

NApi si chiamano i naponi,& sono specie di rape.

Narcisso produce le frondi simili al porro,sottili molto minori & piu strette,il fusto è concauo & senza frōdi.il qual cresce piu d'vna spanna,fa il fiore bianco,& di dentro giallo, come che in alcuni si ritroui porporeo.la sua radice è cipollina,ritonda, & bianca di dentro. il seme è quasi,come serrato i vna cartilagine nero,& lūgo. il v[illegible]lo rosissimo nasce su i monti,& spira di soaue odore, tutti gli altri hanno odore d'herba & di porro.

Nardo si chiama spica nardi,ne sono di due specie,Indiano, & Soriano.se ne uende di quello che è stato bagnato nell'acqua, ma si conosce l'inganno alla bianchezza,& sordidezza delle spiche, & all'hauere elleno perduta la lanugine loro. sophisticasi per fargli crescer il corpo, el peso con lo stibio, spruzzandoli sopra con la bocca acqua, ouer uino di dattoli.bisogna guardar nell'usarlo se ha fango attaccato alle radici,& per vn criuello scuoterne la poluere, la qual per lauar le mani vtilmente si serba.

Nardo Italiano,leggete spico nardo Italiano Nasso,leggete tasso.

Nasturtio si chiama agretto,& è vna herbetta,che produce minute, & intagliate frondi, & il gambo quantunque sottile, alto vn pie, & mezzo. fa il fior bianco,il seme rosso,scuro serrato in certi follicoli ritondi,& schiacciati del tutto simili a quelli del thlapsi.enne di nero,di bianco per quanto si legge in Plinio al 13. cap.del 20.lib.

Nenupharo, leggete nimphea.

Nepeta è vna specie di calamento.

Nerio si chiama volgarmente oleandro, rododaphne, & rododendro, è pianta volgarissima, le cui frondi sono piu larghe di quelle de i mandorli, & piu aspre. il suo fiore si rassembra alle rose, & il frutto a le mandorle simili a vn cornetto, il qual aprendosi dimostra una certa lana simile alla lanugine delle piante spinose. produce la radice lunga, appuntata, legnosa, & al gusto salata. nasce in luoghi ameni nelle maremme, & lungo alle riue de i fiumi.

Nigella, leggete melanthio.

Nimphea si chiama nenuphar, la qual è di due specie note a tutti.

Nitro appresso gli antichi era di piu specie, de naturali, & fatticij, & quello, che aphronitro chiamano, che era come il fior del nitro, nõ habbiamo hoggi, se non d'vna sorte, che è la borace nõ rifatta, la qual secondo alcuni è vn nitro fossile, & puosi usare per il nitro. il salnitro ancora, che sia di natura propinqua al nitro, nondimeno nõ si debbe vsare nelle medicine, & massime in quelle di dentro.

Noci indiane sono note in tutta Italia.

Noci uomiche sono conosciute da tutti.

Noce moscata è vn frutto di vuo albero d'India, come referiscono simile a vn pesco, il qual produce la noce moscata nella mace rinuolta, come l'auellana nel suo guscio di fuori, dopo la mace seguita, come delle noci, il guscio duro dentro, al qual è riserrata la noce, la qual usiamo. si debbono eleggere quelle, che sono fresche, non forate, graui, piene d'humore, grasse, & odorifere.

Numolaria chiamano alcuni vna piãta nomata lunaria minore.

O

Ochra è quella terra gialla, che adoperano li depintori, ma hoggi non si troua la uera.

Ocimoide è il basilicò seluatico.

Ocimo è il basilicò.

Olira è vna specie di zea, o di spelta, ma a tempi nostri non si semina in Italia.

Oliuo è di due specie domestico, & seluatico conosciuto ĩ Italia

Oliuastro di Rhodi, leggete Agalloco.

Oliuetta, ouer oliuella, leggete Ligustico.

Olmo è di due specie, campestre & montano conosciuto in Italia.

Olusatrum, leggete Smirnio.

Ombelico di venere è di due spẽ la prima ha le foglie di figura ritõda, simile a vno acetabulo, & cosi concaue, che malageuolmente si discerne,

ne, del mezo della quale nasce un gamboncello breue, nel quale è il seme, la sua radice è tonda come vna oliua. l'altra specie la qual chiamano alcuni cimbalio, le cui frondi sono grasse, & piu larghe, spesse a modo di linguette, & appresso alle radici sono simili all'ambito di vno occhio, come si vede nel sempreuiuo maggiore, & sono al gusto costrettiue. producono un fusticel sottile, nel qual sono i fiori & il seme simili all'hiperico, la radice è maggiore.

Omphacio è chiamato da noi Agresta, & succo d'vua.

Ononide si chiama Anonide, & in Lombardia Bonaga.

Ophioscorodo è vna specie di Aglio.

Ophite pietra, è la pietra serpentina, la qual è bianca & nera.

Opio è il succo, che si caua da capi del papauero nero, & è di due sorti, vno fatto de capi, & delle foglie spremute, il qual i Greci chiaman meconio, & è meno valoroso. l'altro distilla, & esce da se, da capi intaccati, & è il uero opio. il migliore è l'amaro, graue, & dẽso, & che ad odorarlo fa uenir sonno, liscio, bianco, & non aspro, non granelloso, & che facilmente nell'acqua si disfa. & che colato non si ripiglia presto, come fa la cera. serba l'odor suo quello, che al Sol si strugge, & accostato alla lucerna leua la fiamma chiara. si falsifica col Glaucio, cioè memithe, o con la gomma, ò succo di lattuca seluatica, ma si conosce per quello, che è falsato col memithe lauato, diuenta giallo, come il zaffrano, q̃llo, che è il falsificato col latte della lattuca non ha odore, & è piu aspro. quello, che ha della gõma è debole nello operare. alcuni ancora ui mescolano del seuo.

Opobalsamo è il liquore del balsamo, il qual si porta a nostri tempi in Italia.

Orecchia di topo è l'Alsine.

Oreoselino è l'apio montano.

L'opoponaco è il succo, che distilla dalla radice, ouer intaccato gambo dalla panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare sia conosciuta la pianta & il succo. il migliore è il piu amaro dentro di colore bianco, rossigno di fuori giallo come zaffrano, liscio, grasso, frangibile, tenero, di graue odore, & che volentieri si disfa nell'acqua. vituperasi il nero & molle. adulterasi con l'armoniaco, con la cera. si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si risolue, & diuenta come latte.

Origano secondo Dioscoride è di tre specie, l'onite ouer conila, lo heracleo, & il seluatico, de quali il seluatico nelle maremme è abondãtissimo, & gli altri duoi si conoscono bene, ma sono rari. il tragorigano non si conosce. quello, che hoggi s'vsa per l'origano non è nessuna delle dette specie. prima perche egli non fa alla marina doue solamente fanno gli altri, di poi nó è acuto alla bocca, come sono i ueri ori

gani,adũque sarà un falso origano,pchein tutte l'altre fattezze rassem bra tãto a vn origano,che quasi non altro, che il gusto ne puo dare dif ferẽza è da ingegnarsi di hauer del uero, & trallassare questo. il vero hoggi è portato a Vinegia di Candia abondantemente.

Orobãche chiamã alcuni herba lupa,coda di leone,& herba tora.

Orobo,leggete Eruo.

Ortica è pianta volgare,& è di due specie.

Orpimento è vn minerale, che imita col suo colore l'oro. & enne di due specie secondo Dioscoride, vna che è composto di scaglie poste vna sopra l'altra,& è il migliore,se non è mescolato con altro minerale.l'altro ha il colore quasi della sandaracha,cioè rosso,& è simile a vna zolla.si elegge quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di sca glie,& facilmente si diuide,& non è mescolato con altre pietre,ò terre. fannosi de gli artificiali,cioè arsenico,& il risagallo cosi chiamati con l'orpimento naturale.

Osiride,leggete zinaria.

Oxalida,leggete acetosa.

Oxiacantha è vno albero simile al pero seluatico minore, & piu spinoso,& è pianta conosciuta.

Oxilapatio è il lapatio acuto.

P

PAl ma Christi è specie di testicoli di cane,Auicenna la chiama digiti citrini. di questa sono due specie, delle quali la maggiore ha frõdi,come di giglio,ma piu larghe,& quasi come q̃lle dell'aglio, se ben piu larghe,& piu corte,aperte,liscie,& macchiate in piu luoghi, di nero fusto, ritondo,& liscio,con fiore molto uario di porpora di biã co,& di rosso,d'assai buono odore.le cui radici sarebbono quelle mede sime de i testicoli de i cani, se non hauesse le deta simili alle mani dell' huomo.la minore fa frondi simili al zaffrano, & produce il suo fiore nella sommità del fusto.il qual è alto vna spanna,di colore pauonazzo scuro,liscio,come un velluto in forma piramidale, quasi simile a quel lo dello amaranto,il qual noi chiamiamo fior velluto.respira da questo fiore soauissimo,& grato odore,mentre che è fresco, quasi come di muschio & d'ambra.

Patrusali,leggete coda di cauallo.

Pa nace è di tre specie, come scriue Dioscoride.è copioso in Italia lo eracl eo,ma non se ne caua q̃l liquore, però che si chiama opopanaco.

P ancrato è la Scilla minore,la qual nasce copiosamente in Italia,ma la maggiore nasce in Spagna,& in Leuante.

Pan porcino,leggete ciclamino.

Pania,

Pania,leggete Vischio.

Papaueri sono appresso Dioscoride sei in numero,il primo è il seluatico,chiamato Rheas.& nō è altro,che il nostro rosolaccio da ognuno conosciuto.il secondo è il papauero bianco,il qual fà i capi lunghi & bianchi,& il seme è candido,& è noto. il terzo & il quarto si chiamano i papaueri neri,de quali si caua l'opio,questi fanno il seme nero, & chiamansi ancora loro papaueri seluatici da Dioscoride,& sono noti.il quinto è il papauero cornuto,cosi detto, perche egli non produce il capo,ma vn bacello lungo & tondo, simile a vn corno.il fior giallo & ancor assai noto,enne un'altra specie ch'è il sesto, chiamato spumeo,il qual pare,che sia incognito.dicendosi simplicemente papauero,s'intende del domestico,cioè del bianco.

Papiro,del quale faceuano la carta gli antichi,è a pochi noto.

Parietaria è l'helsine.si chiama anco uitriolo.

Paronicchia chiamano alcuni sassifragia,o sua specie, con frōdi picciole,nasce su le pietre simile al peplo,ma men lungo,& è pianta maggiore.

Parthenio chiamano alcuni amaraco,matricaria,& amarella, ha foglie simili al coriādro & sottili,i fiori bianchi,ma gialli nel mezzo,è pianta di dispiaceuole odore, & amara al gusto.

Pastinache cosi domestiche, come seluatiche, son note in Italia.

Pauarina,leggete Alsine.

Pece è quella,che scola da i legni,che sono pieni di ragia,& si fa massimamente del pino,ben che in alcuni luoghi per carestia del pino si facci ancora della piantà del Cedro,& del terebintho.chiamasi comunemente pece nauale.la qual è di due sorti,liquida,& secca. la liquida ancor è di due specie, vna,che scola prima,& è simile all'acqua,la qual in Soria adoperano per conseruare i corpi morti, & la chiamano cedria,per farsi ella del cedro,perche non ui hanno pini.l'altra è il secondo liquore,che esce dopo la prima,& racolta in certi calloni si spessisce con l'aceto,& cosi rappressa si chiama pece prutia,differente dell'altra, per esser uiscosa,di colore tanè,& piu grossa,con questa s'impecciauano i uasi da tenerui il uino.la pece secca si fa della liquida,cuocendola vn'altra uolta,& di questa ne sono due altre specie, vna simile al vischio, tenace: l'altra secca, & frangibile. oltre di questo,ne è ancora vn'altra sorte chiamata olio di pece, la qual si raccoglie con la lume de uapori,che si generano, quando si ricuoce la pece liquida,& lodasi di queste,quella, che si fa della pece brutia, un' altra sorte di pece chiamauano zopissa,la qual si faceua della ragia, che si rastia.delle Naui,& con la cera. tutte queste specie di pece si possono hauere,della liquida si elegge quella, che risplende,liscia, & sincera.della secca si loda la piu pura,grassa,odorata,rosseggiante,& ragiosa. uituperasi quel

la che è abbruciata, che sa di fumo, & è acida, & se è pezzi, lustrano, & sotto a denti par uischio, & di sapore giocondo.

Pece Greca è la ragia di pino, o di altri alberi, cotta nell'acqua per in fino, che perda il suo naturale odore, & diuenti fragile, & secca, & questa si dimanda colophonia.

Pegola si elegge gialla, odorata, che rappresenta la storace, & che è morbida trattabile, & tirata fra le fila, come il mastice.

Peonia femina è pianta nota in tutta Italia, ma il maschio in pochi luoghi si troua.

Pepe si dice, che nasce in Italia da breue arbuscello, il qual secondo Dioscoride, dal principio produce certi bacelletti, i quali noi chiamiamo pepe lũgo, dentro a quali ui sono i granelli minuti come il miglio, & questi nell'aprirsi e bacelletti escono fuori in modo di grappoletti & suoi acini colti mentre sono acerbi si chiamano pepe bianco, & quãdo sono maturi pepe nero. quelli, che nauigano all'indie & hanno veduto le piante del pepe, dicono, che nasce d'vna pianta simile alla uitalba, & che da diuerse si produce il pepe lungo, il che molto non importa. del nero elleggasi quello, che è fresco, graue, & pieno. del biãco il migliore è il non crespo, non graue, & bianco. del lungo quello, che nel rompersi appare di dentro denso & serrato insieme, di sapore acuto, & che morde la lingua. si adultera il pepe lungo con vn'herba simile. ma si conosce ponendolo nell'acqua, perche l'adulterato si liquefa, & il buono rimane sodo.

Perforata, leggete Hipericon.

Periclimeno chiamano alcuni matrisilua, altri uincibosco, & altri caprifoglio. nasce simplicemente con frondi bianchiccie, & distinte per interualli, che lo vestono di figura ederacea, escongli tra le frõdi alcuni germini, ne quali è il seme simile a quello dell'hedera. produce il fior bianco uguale a quello delle faue, alquanto tondo, che quasi si destende sopra le frondi. è il suo seme duro, & malageuole da spiccare. la radice è ritonda & grossa. nasce ne campi & nelle siepi, & auiluppasi a tutte quelle piante, che li sono propinque.

Periploca, leggete Apocino.

Peristereo, leggete Verbenaca.

Perle chiamano i Latini margarite, & uniones.

Persa, leggete Maiorana.

Personata, leggete Lappa.

Petroselino è specie di petrosello.

Pettine di venere vogliono alcuni, che sia la scandice.

Peucedano produce il fusto sottile & debole, simile al finocchio. ha la chioma subito appresso a terra frondosa, & densa: il fiore giallo, la sua radice è nera, grossa, piena, succosa, di graue odore: nasce nei

monti

monti ombrosi. ricogliesi il liquore del peucedano tagliandogli le radici quando sono tenere, & riponsi poscia secco a l'ombra, percioche messo al sole, se ne ua in fumo. cogliesi vngendosi prima il capo & le nari del naso con olio rosato, accioche non causi dolor di testa, & uertigini.

Peuerella, leggete Timbra.

Phalāgio chiamano alcuni leucacantha, produce due, ò tre, ouer piu rami sparti in diuerse uie. il fiore è bianco simile al giglio, molto intagliato. ha il seme nero, largo, simile a vna mezza lenticchia, ma molto piu sottile. produce la radice picciola, sottile & uerde di colore, mentre, che si caua di terra, & come è cauata si ritira & rientra in se stessa, nasce nelle colline.

Phenice herba si chiama in alcuni luoghi lolio seluatico, ha frōdi di orzo, ma piu curte, piu strette, la spica simile al loglio, i fusti longhi sei deta, che escono d'intorno alla radice con sei, ouer otto spighe. nasce ne campi & ne tetti fatti di nuouo.

Phu chiamano alcuni nardo seluatico, & oggi valeriana maggiore:

Piantagine è di due specie maggiore, & minore, chiamasi in alcuni luoghi centinerbia, uocabolo corrotto di quinqueneruia.

Pie colombino, leggete Geranio.

Pie di Gallo, leggete Ranoncolo.

Pie di Leone è stellaria, ouer alchimilla.

Pie di lepre, leggete lagopo.

Pimpinella è di due specie maggior & minore conosciuta da tutti

Piombagine, leggete Molibdena.

Pitiusa è l'esula maggiore, le cui radici ne portano per turbith gli herbolati.

Pizza galline, leggete Alsine.

Poligono ouer sanguinaria, è di due specie, maschio, & femina, il maschio si chiama volgarmēte corregiola, centinodia, proserpinata.

Polio è di due specie il montano, il qual si chiama teuchrio, & che si vsa, è vna pianta sottile, bianca, alta vna spanna, tutta piena di seme, nella cui sommità è vn bottone che si rassembra a vna certa specie di corimbi, piccolo, & simile a capegli canuti dell'huomo, di graue odore, ma non però senza qualche soauità. l'altro il qual è piu folto di rami non è cosi ualoroso d'odore, ne di uirtù.

Polipodio, ouer filicula, è pianta notissima. è di due specie, la prima è commune in ogni luogo: la seconda nasce nelle selue.

Pollitrico, leggete tricomane.

Polmonaria è mostrata di piu specie, ma vna è simile alla lichene. nasce sopra le quercie, & altri alberi seluatichi, ne' folti boschi: vn'altra piāta moscosa, & piu larga, acida, & secca, di sopra di colore uerde,

& gial-

& gialla, di ſotto macchiata d'alcuni punti, di modo, che ſi raſſembra a vn polmone humano. Pompholige è la tutia, ma quella che uſano li ſpeciali mi pare vna ſpecie di cadmia minerale.

Portulaca ſi chiama procaccia, & alcuni porcellana, è pianta nota.

Pſillio è di due ſpecie, le quali ſono notiſſime, non s'uſa ſe non il ſeme nelle ſpeciarie.

Querciola, leggete Camedrio.

R

RAdicetta ouer herba lanaria, ouer ſtruthion, da pochi è conoſciuta in Italia.

Ragia è il liquore, che naturalmente diſtilla dal Peccio, dal Pino, dall'Abeto, & ſimili: & enne di due ſpecie, vna liquida, come dal terebinto, la termẽtina, del larice la laricina, la qual è hoggi la uolgar terebenthina, perche non habbiamo copia di quella di terebinto. l'altra è ſecca, come quella, che eſce dalli pini, & da i frutti de gl'altri alberi ragioſi, ſimile all'incenſo. delle liquide, la miglior di tutte è la terebinthina, la qual è bianca, traſparente di color di uetro, che ſi aſſomiglia al celeſtro, & di odore ſimil al terebintho, nel luogo della quale è ſucceſſo come è ſtato detto la laricina, la qual deue eſſer di colore di mele, di odore ancora ſimile. fra le ſecche quella ſi debbe eleggere, che è piu odorata, traſparente ne troppo ſecca, ne humida, frangibile, & che ſi raſſomigli alla cera nel colore. uituperaſi la roſſa, & la sbiancata. & di q̃ſte la piu eccellente è quella del Peccio, & dello Abete, la qual imita lo incenſo nell'odore.

Ramoracio è il raphano ſeluatico.

Ranoncolo, ouer batrachio ſi chiama in alcuni luoghi pie coruino, & in altri pie di gallo. ne ſono piu ſpecie, come ſcriue Dioſcoride, & però leggete Batracchio.

Reubarb. è vna radice groſſa, ineguale, non molto profonda, ſimile molto al Reupontico al colore, & alla ſuſtanza. ne ſono di tre ſorti. vno che uié dell'India, ilqual è il migliore: l'altro di Barbaria, che tien il 2. luogo: il terzo, ch'è il peggior di tutti, uien di Turchia. l'ottimo è il freſco, che nereggia, & tiene alquanto del roſſo, che è graue nella ſua rarità, & che rompendoſi ſi troua eſſere di dentro di colore uario, miſtiato di roſſo, & giallo, & tigne come il zaffrano. falſificaſi ponendo in molle alquanti giorni per cauarne la uirtù: ma ſi conoſce, che rompẽdoſi non ſi uede la uarietà del colore, che ſi è detto, & non tigne giallo, & è piu legiero, & ſtringente.

Reſta bouis, leggete Ononide. Reppeſe, leggete Atriplice.

Rhamno è di tre ſpecie, la prima & la terza ſi chiama Marrucho in alcuni luoghi. Rhapontico chiamano alcuni Rha, & alcuni Reon. & volgarmente ſi chiama reupontico. è vna radice nera ſimile alla centaurea

taurea

taurea maggiore, ma minore, & piu rossa, senza odore, fungosa, & leggiera, la qual tritata & masticata diuiene di color pallido, simile al zaffarano, differente dal reubarbaro secondo alcuni solamente nel luogo doue nasce. percioche il Reubarbaro uiene dalle parti meridionali, & il rhapontico nasce in quelle regioni, che sono sopra al Bosphoro. Di poi il reupótico è vna radice sottile & lunga. quella del Reubarbaro è corta è grossa. è ancora opinione d'alcuni, che quella pianta, che si semina nelli horti simile alla rombice, tenuta per reubarbaro, sia il uero rheupontico, & dicono essersi sperimentato, che ella fa il medesimo effetto, che il Reubarbaro, ma data doppia quantità, ma non è: impero che tengo per certo, che altro egli non sia, che l'hippopolato di Dioscoride. portacisi hoggi il uero reupontico, ma non è gia quella radice, la qual di sopra dicemo essere della centaurea maggiore. il migliore è il non tarlato, & che masticandolo si sente mucillaginoso, & legiermente costrettiuo. si falsifica cocendolo, ma si conosce, che le parti di fuora nó sono dense, & serrate insieme, ma rude, & al gusto niente, ouer poco stringente.

Rhododendro è il rododaphne, ouer il Nerio.

Rhu chiamasi volgarmẽte nelle speciarie sumacho, con le foglie del qual si fanno li cordouani nomati sumachi.

Ribes è vna pianta, che ha il gambo rosseggiante, che uolge al uerde tenero, il sapore del qual è dolce cõ alquanto di acetosità, le foglie tonde, larghe, & grandi. produce gli acini di sapore acido. quello, che hoggi è in uso per il ribes, benche pare, che non gli si conuenghino tutte le descrittioni dette, nondimeno pensiamo si possi usare per il vero.

Ricino si chiama in Toscana Girasole, & in Lombardia mirasole; il seme del qual alcuni chiamano fagiol romano, & alcuni fagiol turchesco. nelle spiciarie si chiama seme di cherua maggiore.

Rubia è notissima in Italia, & se ne troua di due specie domestica, & seluatica.

Rombice, leggete lapatio.

Roccheta, leggete senape.

Rostro di cicogna, legg. Geranio.

Rostro di Grua, legg. Geranio.

Rubrica fabrile è quella terra, che adoperano i fabri, legnaioli, per tirar le linee con la corda sopra i legnami.

Ruccheta si chiama in alcuni luoghi rucola, è pianta notissima cosi la domestica, come la seluatica,

Rusco per tutte le speciarie si chiama brusco, è pianta spinosa notissima a ciascuno.

Ruta è notissima cosi la domestica, come la seluatica, & la montana.

Ruta Capraria, leggete Galega.

Sabina

S

SAbina ſi chiama volgarmente ſauina,& è di due ſpecie, vna che fa barbe,& l'altra non è pianta nota.

Saciola, leggete Cardamomo.

Sagapeno chiamata ſerapino, è un liquore d'vna ferola coſi detta. l'ottimo è il traſparente, roſſo di fuori, bianco di dentro, di colore in mezo infra l'aſſa, & il galbano, acuto al guſto. aggiungeui Meſue, che ſia ſpeſſo,& leggieri,& che habbia odore del porro, & che nell'acqua facilmente ſi ſtruga: perche quello, che non è tale, è falſato con altre gomme: meglio è quello, che viene di leuante, che d'altroue.

Salſa perilla vogliono alcuni, che ſia la ſmilace aſpra.

Sale è naturale,& arteficiale, il naturale ò ſi caua della terra, ò ſi ritroua generato dall'acque del mare, de laghi, de fiumi,& fonti. del naturale, ancora, che ſe ne troui di molte ſorti, in diuerſi luoghi nate, nõdimeno per l'vſo della medicina ſono pigliati queſti tre. il ſale ammoniaco chiamato volgarmente armoniaco,& il ſal gemma,& il ſal indo. ma di queſti oggi non habbiamo ſe non il ſal gemma traſparente & bianco, come il criſtallo, & il ſale foſſile. quello, che hoggi ſi chiama armoniaco non è naturale, ma artificiale. di quelli, che ſi ritrouano nell'acque fatti dalla natura, ſono di molte ſorti, quello, che naſce nel mare,& ſi ritroua nelli ſcogli fatto dalla ſpuma del mare, ſi chiama ſpuma di ſale, quello che naſce nel lago di Giudea, doue naſce ancora l aſphalto ſi chiama ſodomeo,& da gl'Arabi ſale naphtico, il qual è amaro, ma hoggi ne mangiamo come ancora delli altri naturali, nati de laghi, ò de fiumi. gli artificiali ſono ſimilmente di uarie ſorti, differenti per la materia, che ſi fanno. perche altri ſi fanno d'acque ſalſe come il marino,& altri di fonti come è il noſtro uſuale, altri di cenere, ò d'altre miſture, come il ſal alchali. il qual ſi fa dell'herbocali, cioè di quella, che ſi fa la ſoda,& il volgar ſale armoniaco, che ſi fa in Aleſsãdria ne' bagni con altre coſe. hoggi habbiamo per caſo della medicina per il piu potente il ſal gemma, ilqual è il ſal foſſile, come è detto, & ſe ne caua nell'Alemagna, & altri luoghi. dopo queſto è il marino meno efficace di tutti. è il noſtro vſuale, il zuchero candi, benche alcune volte ſi chiama da Auicenna ſal indo, nondimeno non pare ſi debba numerare tra i ſali. ancora quello, che Dioſ. chiama fiore di ſale, ò per dir meglio fior di Mare, è una coſa aſſai diuerſa dal Sale: percioche, queſto è vna graſſezza, di color giallo di zaffrano, che nuota ſopra l'acque del mare al Nilo, & d'altri paludi, che lo producono. ma di queſto hoggi ne mangiamo. quello, che propriamente ſi chiama fior di ſale, ſi troua nelle minere del ſale, ancora nelle ſaline, come farina, che circonda il ſal groſſo,& di parti piu ſottili aſſai, che il ſale, di color bianchiſſimo, & alcuna volta di cenere, ma è migliore il bianco.

Sambuco

Sambuco è di due specie, vno, che cresce in albero, & tiene il nome di sambuco, l'altra nasce tra l'herbe, & si chiama Ebulo.

Sandalo è di tre specie, delle quali tiene il primo luogo quello, che gialleggia, il secondo il bianco, & il terzo il rosso: il primo, & il secondo sono i piu odoriferi.

Sandaracha, gomma è prodotta dal ginepro, la qual anco si chiama vernice da i scrittori.

Sandaracha è vna pietra, che nasce nelle minere de i metalli, & il piu delle volte insieme con l'orpimento. è di color rosso, come il cinabro, ouero, che tende alquanto al giallo, la qual arsa fa il fumo giallo, & sa di solfo, ancora che non si cõsumi. è facil cosa hoggi à prouedere, alla buona, nõdimeno si puo far artificialmente, cuocendo l'orpimẽto fino, che pigli il colore del cinabro, & si puo vsare per la vera sandaracha. & sandaracha appresso gli Arabi significa la vernice. pero guardisi bene nelle medicine di nõ pigliare vna per l'altra indifferẽtemente.

Sandice si fa della Cerusa, & si chiama volgarmente minio.

Sanicola è vna specie di consolida, ha foglie simile al cinquefoglio, & le radici fatte tutte de nodi.

Sãgue di dagro, ch'è piu in vso, è tenuto che sia il Cinabro di Dioscoride ma se egli sia vn minerale, ò altra materia, non se ne ha la certezza da gl'antichi. hogggi si tiene da molti, che sia vna gomma, la qual stilli dal suo albero, come dal larice la nostra terebẽtina. ha il color rosso come di sangue naturale, trasparente & frangibile. & chiamasi volgarmẽte sangue di drago il lagrime a differenza d'vna altra mistura, la qual si vende per sangue di drago, & è adulterino, & non è da vsare per esso. pensano alcuni, che il succo di siderite Achillea sia il sangue di drago chiarito, & secco, del che non habbiamo certezza: ben si potrebbe usare per sangue di drago, hauendo qualitadi assai simili.

Sanguinaria, leggete Poligono.

Sampsuco, leggete Maiorana.

Santolina, leggete Abrotano femina

Santonico è specie di absinthio, che nasce in Francia.

Saphiri è pietra pretiosa nota.

Sarcocolla è vn liquore d'vn albero di Persia, simile alla manna di incenso, di colore ò bianco, ò rossigno, al gusto amaro. eleggesi la rossigna, & quella, che è piu amara. falsificasi con gomma, ma si conosce al gusto, perche la falsata non è amara.

Sardonia è vn'herba simile à l'apio seluatico, la qual chiamano alcuni apium risus.

Sassefrica, leggete Barba hircina.

Sassifragia è vna piãta sorcolosa, che nasce tra le pietre, simile al thimo.

Satirio-

Satirione non sono i testicoli de cani, ma è altra pianta.

Satureia, ouer thimbra è di due specie, domestica, & seluatica, alcuni la chiamano peuerella, & altri coniella. è herba nota.

Scabiosa è di due specie maggiore & minore, è nota.

Scamonea è il succo, che distilla da vna pianta chiamata da Greci scamonio. lodasi per il migliore il leggiero, lucido, raro, di colore di colla di toro, fungoso, & spugnoso, & sottilmente venoso, come è quello, che si porta di Misia della regione d'Asia. non basta veramente l'attendere per conoscere il buono, che bagnandosi con la lingua diuenti bianco. percioche questo fa il falsificato col latte di tithimalo: ouer di esula. ma questo altro segno è piu sicuro, cioè, che al gusto non sia acuto, come è tithimalo. adulterasi col latte di tithimalo, & con farina d'orobo, & si conosce è i segni predetti.

Scardaci, leggete Cardo.

Scariola, leggete Endiuia.

Scarleggia, leggete Hormino.

Scilla è di due specie, maggiore & minore, si chiama anco pācratio.

Sclarea, leggete Hormino.

Scolino, leggete Cardo.

Scolopendria da speciali è chiamata cetrach, alcuni la chiamano aspleno. è pianta hoggi nota.

Scordio herba simile alle querciola, cioè camedrio, ò calamandrina è hoggi conosciuta. si debbe vsare per quello, che chiamano scordeon, & non gli agli seluatichi.

Scoria de i metalli chiamata da i Latini recremento. & si chiama scoria quello che si separa dal metallo, quando nelle fornaci si è cotto insieme con la sua uena, & poi si fonde in altro uaso, & quello che si trahe fuori quando è cosi fuso, è la scoria, come vna spuma di metallo, bēche si trahe ancho la scoria nelle seconde fornaci, cioè quando si separa l'argento dal rame, ò altri metalli. la prima scoria è grauissima, pche ha ancora mescolato del metallo, & però si ricuoce la seconda, & la terza volta, finchene sia cauato tutto il metallo, & quella scoria, che rimane è leggierissima, & è come vna spugna. cauasi la scoria della vena dell'oro, dell'argento, del rame, & del piombo bianco, & nero, ma della vena dell'argento uiuo, & della terza specie del piombo de color di cenere non se ne trahe la scoria. perche di queste n'esce prima il metallo, che la uena sia cotta, di modo, che diuenti scoria. ogni scoria suol hauere il lustro, & esser di nero colore, eccetto quelle, che si fa doue si separa l'argento dal rame, la qual esser suole di vario colore: & quella del piombo nero si assomiglia al giallo, & molte volte se è sottile pare vn vetro trasparente, tinto di giallo, benche se ne truoua di quella che nuota sopra il piombo nero, la qual è di candido colore, come lo

argento

argento,secondo Dioscoride,eleggesi della scoria del piombo quella, che tende al giallo,& simile al uetro densa,non frangibile, senza alcuna parte di piombo,& che rappresenta alquanto la bacca.cerchi il diligente speciale le scorie nelle fornaci,oue si lauora de metalli.

Scorpioide è vna herbetta,che fa poche foglie, le bacche del seme sono simili alle code de scarpioni.

Scrofolaria,hà radice grossa, bianca,& pur tutta scropholosa.

Sebesten chiamano i Greci mixa, & mixaria,sono frutti noti in tutte le speciarie.

Secacul,leggete iringo,& poligonato.

Segala chiamano i Latini farrago.

Seme,leggete zea.

Seme santo,ouer semenzina vogliono alcuni, che sia il seme dello assenzo marino,ouer seriphio.

Sempreuiuo è di tre specie,delle quali il maggiore,& il minore son notissimi:il maggiore tiene il nome di sempreuiuo, il minore si chiama uermicularia,herba grassa,& granellosa, & di questa ne sono due specie,vna,che fa il fior giallo,& le foglie picciole, & folte. l'altra piu lunghe,piu rade,& piu grosse,la qual chiamano alcuni herba pignola.

Sena vogliono alcuni,che sia il delphinio,ma non è, & non è l'albero colutea,ma herba della quale se ne semina gran copia in Toscana.

Senape è di tre specie vna,che produce le foglie sottili,l'altra le fa simili à quelle di rapa,& la terza simile a quelle della ruchetta.

Senecio si chiama volgarmente cardoncello, & speliciosa,è chiamata da Greci Erigero.

Serpillo è di due specie domestico,& seluatico:l'uno & l'altro è copioso & noto.

Serrola campana,leggete Meliloto.

Sesamo seme è noto à tutti i speciali,ma la pianta si ci porta di Grecia.

Seseli chiamano i Greci siseleos,& gli speciali siler montano. è pianta nota.

Satanio,leggete Nespolo.

Siderite è di tre specie,ma è poco in vso.

Sigillo di santa Maria. } leggete poligonato.
Sigillo di Salomone. }

Siler montano,leggete seseli,& ligustico.

Silphio chiamano i Latini laserpitio.

Silique volgarmente si chiamano carobe.

Simphito è conosciuto da pochi.

Sio non è il crescione,ma altra pianta,Serapione il chiama seneciò è pianta grossa,dritta, con foglie larghe,& odorate.

Silaro

Sisaro non si conosce al presente, che cosa sia.

Sisembro non pare, che sia altro, che quella pianta chiamata da alcuni Balsamita. & da altri menta Romana.

Smilace delli horti, vogliono, che siano que' fagioli di diuersi colori, che si chiamano volgarmente fagioli turcheschi. smilace aspra chiamano alcuni hedera spinosa, & altri rouo ceruino. smilace liscia è simile al villucchio maggiore, & si chiama volgarmente nelle speciarie volubile.

Smirnio è quella pianta, che noi chiamiamo macerone.

Solatro è di piu specie conosciuta, tra le quali ne è vna, che gli speciali chiamano alchechengi, ouer vesicaria, & da Greci Halicacabo.

Solbastrella è specie di Pimpinella.

Soldanella, leggete Brassica marina.

Solfo ottimo è quello, che per non hauer sperimentato il fuoco, si chiama uiuo, & di questo quello, che risplende, come lucciola, lucido, & senza mistura di sassi: di questo poi che ha sperimentato il fuoco, lo ottimo è il uerde, & il ben grasso.

Sonco si chiama cicerbita. & è di due specie aspro & liscio.

Sparganio non è la spatula fetida, come vogliono alcuni ma altra pianta.

Sparto non è la genestra, ma altra pianta.

Spatha, leggete Palma elata.

Spatula fetida, leggete sparganio, & xiride.

Spellicciosa, leggete senecio.

Spelta, leggete zea.

Sperone da caualliere, leggete Consolida Reale.

Speronella, leggete Aperine.

Sphondilio non è l'Acantho volgare, ne la Branca vrsina.

Spina celtica non è la lauanda.

Spico nardo è secondo Galeno vna radice, & non spica, & è noto. si elegge quello, che si chiama soriano. ha la spica corta, folta de suoi capelli, rossa, di odore grato simile alquanto à quello del cippero, &, che masticato è amaro, & rasciuga la lingua, & dura il suo odore lungo tempo. adulterasi con l'antimonio, spruzzandouelo su con l'acqua ò con uino de dattoli per dargli piu peso. cognoscesi à i segni sopradetti. si suole ancora vendere quando è stato tenuto in molle, ma questo si conosce, perche ha le sue spiche bianche, aride, & senza terra appiccata.

Spodio si troua nelle fornaci del rame, nelle quali ancora vi si troua la pompholige, che è la tucia de gl'Arabi, & si fanno delle fauille, che escono del metallo, & sono differenti, perche il spodio è fatto delle parti piu grosse, & si troua nello spazzo della stanza oue si cuoce, & per

ciò

ciò è piē di terra, & imbrattato. la pompholige è fatta delle fauille piu sottili, le quali in alto volano, & al palco si attaccano, à modo di vn sonaglio fatto, come quelli, che si fanno nelle piogge al tempo della primauera, di color bianco, le quali si disfanno in poluere, alla farina simile, & sono di virtù simili. ma la pompholige è di parti piu sottili. hoggi sono conosciuti, & ageuolmente se ne puo hauere de luoghi d'Italia, & dell'Alemagna, doue si lauora il rame. & in cambio si puo vsare gli antisiti di Dioscoride, ouer la tucia delli speciali. lo spodio di Auicenna si fa delle radici delle cāne, & si debbe vsare nelle sue ricette, perche è vno antispodio. quell'altro fatto di stinchi di Buoi, & simili animali, che s'vsa per le speciarie è meglio lasciare, & vsare in cambio ò quello di Auicenna, ò vno dell'antispodij di Dioscoride nelle medicine, che si danno dentro del corpo, in quelle di fuori, ò il vero spodio, ò la pompholige, ouer la tutia de gli speciali preparata.

Spuma maris chiamano i Greci Alcionio, & i Latini.

Staphisagria chiamano alcuni vua siluestris, herba pedicularia, & pituitaria, è pianta nota.

Squinantho, leggete Giunco odorato.

Stecade chiamano i speciali sticados, nasce nell'isole di Francia uicino à Marsilia, nomato stecade.

Stirace è hoggi di due sorti, vna chiamata storace calamita, & da Greci semplicemēte stirace: l'altra storace liquida, credesi da molti, che ella sia lo statte della mirra, che è la grassezza sola, che non pare punto uero in questa, ch'hoggi si vede nelle speciarie. la storace calamita è la gomma d'vn albero simile al melo cotogno. quello si tiene per il piu eccellente, che è rosso, grasso, ragioso, & che nelle sue granella biācheggia, & quello, che riserba molto tempo la bontà del suo odore, & che quando si malassa rende vn liquore simile al mele. uituperasi il nero, il sembolοso, il fragile, & il muffato. contrafassi cō la tarlatura del suo legno col mele, & con la feccia dell'vnguento irino, & alcune altre cose. quella, che hoggi si vende nelle speciarie conuiene in qualche parte alla descrittione di Dioscoride, & pensiamo si possi vsare infino à tanto, che meglio non ci dimostri.

Strutio, leggete Radicetta.

Succino si chiama charabe nelle speciarie, & da profumieri ambra gialla, & i Greci Electro.

Succisa, leggete morsus Diaboli.

T

TAmarigio chiamano i Greci Mirice, è pianta conosciuta.

Tamarindi sono i frutti d'vn albero, specie, secōdo alcuni di Palma, si sono viste le foglie de tamarindi molto simili à quelle dell'Hiperico, cioè perforata, ancora che d'alcuni gli sieno attribuite le foglie

del Salcio.i frutti,i quali hoggi si adoperano sono noti.lodansi quelli,che nel nero rosseggiano, teneri, pieni di filamenti, freschi, grassi, & non risecchi,di sapore dolce con poco di acetosità.falsificansi con polpa di prugne,ma ne dimostra la fraude l'essere eglino nel colore piu rossigni,& piu chiari.si conseruano ammassati insieme in vaso uetriato in luogo fresco & asciuto.

Tamaro,leggete Vite nera.

Tanacetto,ouer atanasia si chiama volgarmente Daneta.dicono, che è specie di Parthenio.

Tasso Barbasso,leggete Verbasco.

Telephio vogliono alcuni,che sia quella pianta, che si chiama Fabaria,fauagrassa,ò faua inuersa:nondimeno non pare,che sia quella.

Terebintho fa le foglie simili al frassino, ma non cosi lunghe, benche piu grosse,i fiori come d'oliua,ma rossigni,la terebinthina distilla dal suo tronco.

Tereniabin è la manna, come piace ad alcuni, liquida,che cade dal Cielo.

Terra sigillata delle spiciarie essere dourebbe la terra lennia di Dioscoride,& di Galeno.à tempi nostri sono portate di Constantinopoli due sorti di terra, vna che rosseggia in girelle picciole sigillate con lettere Turchesche.un'altra di color bianchiccio verso il ceneritio in girelle piu grãde con lettere turchesche sigillate,lequali sono in preggio appresso a i Turchi,& in gran reputatione contra à i veleni,& non è ageuol cosa à poterne hauere copia, le quali sono portate in Constantinopoli per quanto si ritragga,non di Lemno, ma d'altri luoghi lontani,& molti diuersi,perche non si puo dire, che alcuna delle nomate sia la terra lemnia.la rossa secondo alcuni è portata di Lemno,& è la vera terra lemnia.trouasi ancora in Maltha vna terra bianca, leggiera,la qual uẽdono i ciurmadori, che ha virtù contra i veleni. onde si pone in cambio della terra lemnia il bolo armeno orientale, o vna delle sopradette, benche sia la turchescha molto potente contra il veleno della vipera. la terra sigillata delle speciarie, per non simigliare in alcuna parte la lemnia. non si debbe vsare, eccetto in alcuni medicamenti di fuori.

Testicoli non sono i satirioni,ne altre piante,come si puo leggere appresso Dioscoride.

Thimbra,leggete Satureia,ouer conilla.

Thimelea,ouer chamelea chiamauano gli Arabi Mezereon, quella pianta della qual si raccoglie il grano gnidio.

Thimo è conosciuto da ciascuno,è vna pianta sarmentosa, circondata da molte minute,strette,& sottili frondi: ha nelle cime piccioli bottoni,pieni di porporei fiori.nasce in terreno magro, & sassoso.

Thlaspi

Thlaſpi chiamano i barbari Naſturtium tectorum, è ſecondo Dioſcoride vna herbetta, che produce le foglie ſtrette, lunghe vn dito, volte a terra, graſſette & intagliate in cima. ha il fuſto ſottile, lungo due ſpanne, non ſenza ramuſcelli, che lo circondano per ogni intorno. ne i quali è il frutto, il qual dal naſcimento ſi ua slargando in forma di q̃llo delle lenticchie, con ſeme dentro ſimile al naſturtio, eccetto, che nella cima è alquanto sfeſſo. il fiore biancheggia. naſce nelle vie, nelle ſiepi, & nei foſſi: pone Dioſcoride vn'altra ſorte di thlaſpi, di autorità di Crateua, con le foglie piu larghe, & le radici maggiori, il qual piu facilmente ſi troua, & ſi potrebbe per il primo vſare.

Tilia, è la philirea, & ſi troua di due ſpecie maſchio & femina.

Tithimalo chiamano i ſpeciali eſula, ne ſono piu ſpecie.

Tordilio, è il ſeſeli, ouer ſiſeleos, che i ſpeciali chiamã ſiler mõtã.

Toſſilagine ſi chiama volgarmente farfara, & farfarella, & in alcuni luoghi vngia caballina, & è nota.

Tragacantha, è quella pianta la radice della quale deſtilla quella chiamata da i ſpeciali draganto.

Tricomane volgarmente ſi chiama capel venere, il quale è ſpecie di Adianto.

Trifoglio, il qual chiamano i Greci triphillon, altri oxitriphillon, altri menianthes, altri lo chiamano aſphaltio, & alcuni cnicio, è vna pianta, che creſce ſopra l'altezza d'vn gombito, con fuſti ſottili, neri, & ſimili a giunchi, donde naſcono alcuni piccioli pendenti, da ciaſcuno de i quali naſcono tre frondi ſimili al lotto albero. hanno queſte quãdo ſono nate poco odore di ruta: ma quãdo ſono ben creſciute odora di bitume. produce il fior purpureo, il ſeme alquanto lungo & peloſo, da vna banda lungo, con vn cornetto in fuori. la radice ſua è ſottile, longa, & dura. queſto ſi troua hoggi copioſo nell'Elba, & in quello di pietra Santa. & queſto ſi debbe vſare, & non i noſtri trifogli de prati. i quali ſono diuerſiſſimi dal uero trifoglio, del quale ſcriſſero i Greci.

Triſſagine, leggete camedrio.

Turbith è la radice d'vna pianta latticinoſa, laqual è bianca, & par che ſia la radice dell'alippo di Dioſco. ò nera, ò citrina, la qual ſi penſano molti, che ſia la pitiuſa. Hora comũche ei ſi ſia, ſi loda piu la bianca, la qual hoggi uiene di Soria, & credeſi ſia il uero turbith biãco, o che p q̃llo ſi poſſi vſare, & di queſto ſi elegge quello, che dẽtro è uoto, come vna canna, gommoſo, la corteccia di color di cenere, pulita, & che ſia frãgibile. ſi adultera impiaſtrandolo di fuori cõ la gõma prima diſſoluta: ma ſi conoſce rõpendolo, che di dentro nelle rotture nõ vi è gõma.

Tutia delle ſpeciarie è la cadmia de gli antichi. ſi genera nelle fornaci del rame delle fauille, come lo ſpodio, & la pompholige, la qual è la tutia de gl'Arabi. la cadmia ſi genera delle parti piu groſſe, & ſi tro-

ua o piu alta,& in forma di grappoli, appicata alle uolte delle fornaci,& si chiama Botrite,ò appicata a certe uerghe di ferro, le quali per q̃sto si mettono nelle fornaci,ouero alle parti,la qual si chiama placite.noi habbiamo a tempi nostri piu copia di quella, che si appicca alle uerghe del ferro,che delle altre due sorti,benche se ne troui assai della adulterata,& fatta di certa pietra pesta,& con acqua, o altro liquor, & zolfo ridotto à modo di pasta,& impiastrata in su le canne,& cotta. conoscesi dal colore, ilqual non è cosi bigio,ne va uerso l'azuro, come la vera,& ancora si conosce alle granella,che non sono simili quelle della vera,che paiono appicati insieme a suoli.& al peso,perche la vera, & non adulterata è piu graue assai. trouasene vna sorte a modo di pietra nelle caue del Rame,si come Galeno,benche Dios.non uolesse, & ancor hoggi se ne troua,& serue a coloro,che fanno l'ottone. si elegge, ò la botrite,dellaqual rade uolte si vede ne nostri tempi, ouero quella, che si chiama Alessandrina,che è quella,che si auuolge ĩtorno alle verghe o altri corpi rotondi,la qual si discerne dalla falsa, come è detto.

Valeriana,leggete Phu.

Verbasco ouer tasso barbasso è di due specie bianco,& nero.nel che s'intende il maschio & la femina.

Verbenaca è di due specie retta,& supina,è pianta notissima.

Vermicularia,leggete Sempreuiuo minore.

Vernice da scrittori,leggete Sandaraca gomma.

Verrucaria,leggete Helitropio maggiore.

Verze,leggete Brassiche.

Vesicaria è specie di solatro,chiamato Halicacabo

Vitriolo,leggete calcantho

Vincibosco leggete periclimeno.

Vitalba è specie di clematide, della quale habbiamo parlato al suo luogo.

Vite bianca si chiama volgarmente nelle speciarie Brionia, e tra il volgo zuccha seluatica.è pianta nota. vite nera si chiama in alcuni luoghi Brionia nera,la qual ha le frõdi simili a l'hedera, ma maggiori, fa i frutti in grappoli.

Vitice volgarmente si chiama agno casto, è di due specie bianco, & nero,è pianta notissima in Italia.

Viticella,leggete momordica

Vngia di cauallo,leggete Tussilagine.

Vngie odorate chiamano i speciali Blatebisantis.

X

XAnthio volgarmente si chiama lappola minore, è pianta nota.

Xilobalsamo è il legno del Balsamo,del qual non ne habbiamo cognitione.

Xilo,

Xilo,leggete bambagio,

Xiphio,leggete Gladiolo.

Xiride si chiama da molti spatula fetida,ha fronde simile a l'iride,ma piu larghe & appuntate.

Z

ZAfrano,leggete croco.

Zacintha è specie di cicorea

Zea,come pare ad alcuni è la spelta nota per tutto.

Zurumbeth arabico,leggete arnabo.

IL FINE.

Animali,& parti loro necessarie alla Speciaria.

DE gli animali,& de minerali ne gli pdetti semplici poco habbiamo sauellato,perciocheè nõ fa bisogno alla cognitione loro, se nõ dell'occhio:ma lo speciale,che ha da trouare li semplici sappia, che le cose necessarie di quelli sono nelle piãte, ne gli animali,& ne minerali.delle piante si cogliono le radici,i tronchi,i rami, i germini,le midolle, le corteccie,le foglie,i fiori,i frutti,i semi,i succhi, le ragie, le gomme,il uischio,& simiglianti.

Gli animali, che sono in vso nelle speciarie sono a tutto il corpo di loro, come di rondine, di code tremole , di lodole, scorpioni , volpe, mille pedi, locuste, & cantarelle,lombrici, cicale, lumache , granci, ostriche, buccine,& simili.si vsano ancora alcune membra,come sono testa,ossa,& denti di vipere,e d'altri animali,fegati di lupi,& di cerui,cagli di lepore,fiele d'aquila,polmone di volpe,sangue di rondini , testicoli di castoreo,reni di stinchi, verga di ceruo, grasso, seuo, ceruello,midolla di varii animali, vnghie di capra, & di asino, corno di ceruo,& spoglia di serpi.

Sono necessarie ancor alcune seperfluità di animali, come sterco di fanciulli,di cani,di lupi,di buoi,di capra, di colombi,urine,sudori,saliua,pelli,lana,esipo,oui,latte,butiro,sero,cascio,mele,cera, propoli , seta,& altri Minerali,che sono di bisogno allo speciale.

De minerali, & mezzi minerali sono bisognosi il sale, lo adrace, la spugna, lo asphalto, l'alcionio,gli coralli,i smeraldi,i rubini, i zaffiri,lo alume,il litargirio,il solfo,il nitro:diuerse terre,come il bolo armeno,la terra sigillata,& altri simiglianti.

Ma quali siano piu in vso, & necessarij alle speciarie,verremo a raccontare , & prima diciamo quali lo speciale troui per ordinar la sua bottega.

Quante, & quali cose debbe hauere lo Speciale per fornire la sua bottega.

SEMI NECESSARII.

SEme di Iusquiamo
Cardamomo
Siler montano
Sinape
Peonia
Bursa pastoris
Amomo
Dauco
Caruo
Ameos
Leuistico
Petrosemolo
Fenocchio
Aniso
Comino
Sparagio
Apio
Ruta
Milio sole
Fen greco
Altea
Seme di lino
Berbero
Papauero biãco
Papauero nero
Semi quattro maggiori, freddi.
Cioè, di melone
Cocumero
Anguria
Zucca.
Quattro semi minori freddi.
Cioè di portulaca
Scariola
Lattuca
Et di endiuia
Acetosa
staphisagria
Vrtica
Psillio
Rape seluatiche
Genestre
Seme santo, cioè Alessandrino p iuermi.
Seme di rose chiamato anthera.
Caulo
Nasturtio.
Cataputia maggiore chiamata cherua, ouer grano regio.
Lupino
Nigella
Basilicò
Miglio
Orzo.
Formẽto, ouer tritico.

Frutti necessarij.

Frutto di Carpobalsamo
Gariophilo
Noce moscata
Noce Inda
Noce metel
Anacardi
Bacche di lauro
Pepe nero
Pepe lungo
Pepe bianco.
Tamarindi
Colloquintida
Pigne
Mandorle
Nociuole
Dattoli
Vua passa
Pignoli
Tutti i mirabolani
Prune damaschine.
Sumach
Mirtilli
Cubebe
Oliue
Iunipero
Sebesten
Meloni
Cotogni
Zizole
Sorbe
Peri
Pomi aromatici
Cedri
Et gli alchechengi.

Fiori necessarij.

Fiori di rose
Mandorle
Viole
Agno casto
Anthos
Balaustio
Epithimo
Nenufari
Buglossa
Cheiri
Tasso barbasso
Sambuco

Ba-

Basilicò
Meliloto
di camomilla.

Delle foglie necessarie:

Foglie di boragine.
Buglossa
Endiuia
Cicorea
Scolopendria, cioè lingua ceruina.
Tamarisco
Asaro
Lupulo
Fumoterre
Thimo
Sena
Cuscuta
Absinthio
Menta
Calamento
Pulegio
Origano
Mentastro
Serpillo
Maggiorana
Saluia
Rosmarino
Ruta
Abrotano
Centonico
Spica di tre specie
Sassifragia
Chamedrio
Chamepitio
Arthanita
Mirto
Gramegna
Trifoglio
squinanto
laureola
lauro

esula
tithimallo
pie coruino
pie colombino
corrigiola
sabina
millesoglio
baccaria
cime di rubo
cardo
lapa
valeriana
serpentaria
carthamo marino
soldanella
delle tre specie di consolida
piantagine
nenufari
philipendola
primauera
matrisilua
aquilegia
bettonica
peuerella
uermiculare
sempreuiua
cimbalaria
hepatica
centro di gallo
coda di cauallo
eupatorio
solatro fluuiale
solatro minore
prassio
artemisia
matricaria
vsnea, cioè herba molto minuta, che nasce ne'tetti delle case.
tasso barbasso
ruta capraria

ruta seluatica
berbena
calidonia
finocchio
camomilla
meliloto
centaurea
portulaca
linaria
angelica
pimpinella
parietaria
virga pastoris
sticade
scabiosa
serpillo
polio
cocumero asinino
capil Venere
lapatio acuto
agrimonia
hipericon, cioè perforata.
alchechengi
caolo
viole
biete
mercuriale
altea
malua
urtica
basilicò gariofilato
rafano
verrucaria
gariofilata
cinq; foglio
colarea
polipodio
felice
salice
herba grassa.

De legni Necessarij.

Legno aloe, cioè xiloaloes

legno balsamo, cioè xilobalsamo

tre specie di sandali, cioè bianco, rosso, & giallo.

& il legno de Tamarisco

Delle tre scorze necessarie.

correccie di cinnamomo

cassia lignea

mandragora

cedro

granata

raphano

sambuco

radice di cappari, d'incenso.

Delle radici necessarie.

Radice di reubarbaro

reupontico

rubea tinctorum

zedoaria

gengeuo

costo

brionia

been bianco, & rosso.

calamo aromatico

Meo

dittamo

tormentilla

& di fu, cioè ualeriana.

De liquori, & succhi non densati necessarij.

Liquore di māna, ben che sia rugiada.

Di opio

hipocisto

acacia

aloe

laudano

scamonea

succo di liquiritia.

sangue di dragone

camphora

cera.

De succi, & liquori liquidi

Succo di bietole.

viole

balsamo

olio

ciano

miele

succo di pomi granati

cotogni

succo di rose

aceto

succo di finocchio

agresta

absinthio

solatro

sempreuiua

zucca

cocumeri

anguria

squilla

latte di tithimallo

succo di menta

succo di scorze di mezo di sambuco

succo di Ebulo

succo di ireos

cocumero asinino, latte di esula, & di tutti i latticinii.

succo di chelidonia

succo di ruta, & herbe simili, che sono in uso

Delle gōme necessarie.

Mirra

incenso

euphorbio

Galbano

serapino

opopanaco.

bdellio

ammoniaco

sarcocolla

storace

l'vna & l'altra pece

vernice

mastice

Gomma arabica

tragacantho

charabe

gomma di cedro

gomma elemi

gomma di edera

gomma di Abeto

gomma di pino

terebentina

colla di pesce

gomma di finocchio

& gomma di ruta.

De Ossi necessarij.

Ossi di dattoli

corno di ceruo, & de gli altri ossi che si vsā si narrano nella sequente colonna, cioè delle superfluità de gli animali.

Delle superfluità de gli animali.

Carne di Leone

fegato, & intestini di lupo

polmone di uolpe

pelle

pelle di dentro del
stomacho delle galli-
ne
Milza di pollo, & di
cauallo
coagulo di lepore,
che è meglio di tutti,
coagulo di capretto
capriolo
uitello
assungia di porco
gallina
anera,
cauallo
asino
orso
tasso
becco
uolpe
gatte
auoltore.
assungia humana
Similméte seuo di ca
pra ouer di becco.
medolla di ossa di gã
be di vitello
ceruo
vacca
asino
osso di cor di ceruo
corno di ceruo
fiel di toro
felle di becco
felle di capre
felle di lepore
felle di testugine
felle di sparauiero,
felle di aquilla
sero di latte
Latte di tutte le spe-
cie
botturo
melle
cera
sangue di colombo
ossi di sepa
muschio
seta abrusciata,& cru
da
sterco di colombi
humano
di gallo
sterco di tarantola
auoglio
spodio
margarite, ouer perle
& castorco
De Matalli necessarij.
Oro
argento
chalcecaumenon.
piombo brusciato
battitura di rame
cerussa
marchesita
litargirio.
minio
argento uiuo
& argento solimato.
Delle Pietre necessarie
coralli bianchi,& ros
si
lapis lazuli
pietra armena
pietra hematide
pietra iudiaca
pietra lincis
christallo
calamita
antimonio
cinabrio
& marmore
De fragmẽti, & gẽme preciose.
Saphiri
granate
hiacinthi
smeraldi
rubini, & altri simi-
li.
Di alcune specie di ter-ra condensata, et me-zi minerali, liquali cosi nascono.
L'asphalto
solphore
chimelea
alume di rocca
alume iameno
terra sigillata
vitriolo
fior di rame
auripimento
bolo armeno
arsenico
sal commune
sal gemma
sal indo
sal armoniaco
sal nitro
sal alchali.

CI sono ancora altre specie di simplici in uso, ma chi in vno paese & chi in vno altro, delli quali non accade, che ragioniamo, ma insegneremo quando, & come, & doue si debbano raccogliere li semplici, & elegere. & però cominciaremo dalle radici.

Le radici in che tempo si debbono raccogliere, come seccare & conseruare. & doue si habbiano à riporre quando sono secche.



ICONO alcuni, che le radici si debbono cauare nel Autunno, & altri nel principio di Primauera auanti, che crescano le frondi: percioche in questi duo tempi si troua la virtù nelle radici, piu che in alcuna altra parte, ma io credo, che molto piu humore si troui in quelle, che si cauano la Primauera, per non hauer prodotto oltre fusti ne foglie, ne fiori, da cui si tira tutto l'humore delle radici. & parmi perciò ragioneuol cosa, che quelle dell'Autunno non debbiano essere, per hauer di poco tempo fruttato, ne'cosi piene, ne cosi uigorose, quãtũque però non voglio negar io, che quelle della Primauera per esser molto piu piene d'humore di quel, che ui si conuerrebbe, & molto mãco digesto, che nõ è, poscia q̃l, che ui si ritroua l'Autũno, nõ sieno piu atte a putrefarsi, & corrompersi nel serbarsi di lungo: al che hauendo rispetto Dioscoride, disse espressamente, che le radici si debbano cauare nel cadere delle foglie, che elle ꝓducono, il che accadendo, secondo la natura di diuerse piante uarii tempi dell'anno. bisogna star attento di raccoglere ciascuna radice nel suo tempo determinato, stirpandole di terra, essendo pero possibile, tutte intere, & in quei terreni, & sotto quei climi del cielo, che li sono piu familiari.

Deuono oltre a ciò le radici esser ben nutrite, & ben salde, nette da ogni putredine: ma però, che non siano per troppa copia di superfluo nutrimento della grassezza del luogo, oue elle nascono, piu piene, & piu grosse del douere, ne ancora per difetto di quello suanite, & rugose. il che considerando Gale. mentre che scriueua delle radici dell'iride al primo libro degli antidoti: sono inutili uniuersalmente, diceua, in tutte le specie delle medicine quelle radici, che sono fiappe, & rugose. & quelle le sono ueramente peggiori delle mezanamente nutrite, & mediocremẽte cresciute che passano la mediocrità della grossezza, & che contengono in se piu humore di quel, che ui si ricchiede.

Ma è però d'auertire auanti, che si secchino, di cauar fuori quella legnosa midolla, che quasi in tutte le radici si troua, per esser ella inutile, & di niun valore: come nelle radici dellla gentiana, del pan porcino,

no, dell'aristolochia rotonda, dell'iride, della brionia, della centaurea maggiore, & di alcune altre piante cotal midolla non si troui.

Secche, che sieno poscia la radici a bastanza, & che ben si conosce, che si possono conseruare senza guastarsi, & ripógasi in luoghi oue nõ penetri il sole, non entri il fumo, l'humido non tochi, & la poluere nõ arriui. ma sia vn luogo eminente, & secco, che rimiri il Settentrione, o ueramente il mezzo giorno. quando si riponessero non del tutto ben secche, hauendo però auertenza, che in quel tempo l'austro humidissimo uento non gli spiri sopra: possonsi poscia così seruare tanto tempo, quanto elle durano, senza suanirsi, tarlarsi, & corrompersi, quantunque le sottili, come sono quelle dell'asaro, de l'asparago, del phu, de' rusco ouer brusco, & altre simili, non durano piu d'vno anno, tutto che l'elleboro tal bianco, qual nero, per sottil di radici che si sia, fino a trenta anni si conserui buono.

Debbesi dico osseruare il tempo del ricogliere, il luogo del riporre, & il termine del durare nõ solamente nelle radici, ma in ogni altra parte di ciascuna pianta, & parimenti de gli animali, come è il sangue del becco, il fegato, lo sterco, & il budello del lupo, il polmone della volpe, la vesica del porco cingiale, la spoglia delle serpi, & altre simili. ricolgansi adunque tutte queste cose quando si ritrouano del tutto piene della uirtù loro, & non in modo alcuno fuor de tempi, & delle stagioni appropriate.

Ne sono però da biasmare coloro, che nel cogliere alcune herbe, & radici osseruano alcuni tempi determinati, & alcuni aspetti de pianeti del cielo, per ritrouarsi scritto da autori degni di fede, che le radici della peonia per il mal caduco non si debbono cauar di terra se non nel scemare della luna. ne parmi, che sia tal openione del tutto reprobabile, ne da comparare con le sciochezze de gli incantesmi, & altre cose vane, scritte da Pamphilo, percioche essendo rette le nostre cose terrene dalle celesti superiori, può molto ben stare, che la Luna, come pianeta piu de tutti gli altri propinquo a noi, & di velocissimo mouiméto, habbia così nelle piante, come in molte altre cose hor nel crescere, & hor nel scemare, che ogni mese si vede in lei, non poco rispetto. onde non senza cagione disse Gal. che l'alisso herba si deue ricogliere pe i morsi de'cani rabiosi ne giorni canicolari, pariméti i granchi de fiumi per lo effetto medesimo, nel qual tempo si ricolgono gli scorpioni, & si ritroua l'ancusa con la radice tutta piena di sangue, come ancora si debbono sempre le piante di natura calda ricorre in luoghi caldi, & asciutti. & però scriuendo Hip. a Crateua diceua. sforzarati quanto è possibile di ricorre l'herbe delle radici nelle montagne, ouer sopra gli alti colli. percioche queste ueramente sono piu salde, & piu acute di quelle, che nascono in luoghi humidi, & acquosi: & questo per ritrouarsi

ne monti la terra piu densa,& l'aere piu sottile. ma procurerai ancora di cogliere i fiori di quelle, che nascono intorno alli stagni, a i paludi, a i fiumi,& alle fontane,& massimamente quelle, che so io esser deboli, suanite,& di dolce sustanza.

Cauate oltre a ciò, che sieno le radici di terra, lauinsi prima in acqua chiara fin tanto, che siano ben nette dalla terra,& dal fango,& mōdinsi poscia da tutte quelle picciole & capillose radicette, che quasi tutte uniuersalmente hanno d'intorno,& ponganси con ogni diligenza a seccare.& essendo, come sono quelle del finocchio, dell'apio, dell'asparago, del brusco, del polipodio, della rubbia, dell'endiuia & altre simili, secchinsi nell'ombra,& nel uento,& non si lascino in modo alcuno toccare dal sole, accioche non ne risolua egli, per esser rare, & sottili, tutto quel buono, che ui si troua. ma se seranno di quelle, che naturalmente sono grosse, come di gentiana, d'enola, di mandragora, di brionia,& altri simili,& che il tempo sia nuuoloso, & d'inuerno, accioche tenendole a l'ombra non si muffino, ne s'infracidiscano, si possono securamente seccare al sole,& al uento. il che piu commodamente fare puossi, quando tagliandosi in sottil parti s'infilano in qualche sottil fune, in guisa, che l'vna parte non tocchi l'altra, ouer, che si distendono sopra gratici & ogni giorno piu & piu volte si mouano con la mano.

Come si debbano ricogliere & seccare le herbe,& riporle.

DEbbonsi parimenti ricorre, gouernare, & seccare l'herbe nel modo medesimo, che le radici: eccetto quelli, che giornalmēte si adoperano uerdi tanto per l'uso delle medicine, quāto de cibi,& condimenti loro, come la lattuca, l'endiuia, la cicorea, la procacchia, la borragine, la bietola, l'atriplice, il cauolo, le uiole nere, la uetriola, la mercorella, la ruccheta, il nasturtio, il basilicò, il petrosemolo, il iusquiamo, il sēpreuiuo, il solatro hortolano, l'halicacabo, la acetosa, l'asparago, la malua, l'acantho, & altre assai. come quando si vuole vsare alcune herbe calde, si tolgono alle uolte piu presto fresche, che secche, oue sia la intentione di meno scaldare: percioche l'humidità, che si ritroua esser nelle verdi, mitiga assai il calore, che si ritroua in loro. & queste sono l'amaraco, la menta, l'assenzo, il thimo, la thimbra, la ruta, la calamintha, il sisembrio, il pulegio, l'abrotano,& altre simili.

Sono ancora alcune, che si debbono ricorre quando cominciano a produre i fiori, come è la centaurea minore, le viole, l'origano, il simphito petreo, il pulegio, il serpollo, l'amaraco, il polio, il thimo, il chamedrio, il chamepitio, la chamamila, il crisanthemo, la stecca, l'hissopo,

il fumoter-

il fumoterra,& altre simili piante, le quali per breuità trapasso.

Ricolgansi oltre a ciò queste cose ne tempi asciuti, sereni, non con nebbia, ne nuuoli, & non pioggia,& poscia ben nette dalla terra, & da altri mescugli, diligentemente si secchino all'ombra: come, che alcune ue ne sieno, che per hauer il fusto grosso,& carnoso, com'è l'acantho,& altre per hauer le foglie molto humide,& grosse, come la procacchia,& il crethamo, che hanno bisogno d'esser secche al sole: percio che riponendosi a seccare all'ombra senza alcun dubbio s'infracidirebbono. secche adunque, che sieno, ripongansi in sacchetti, ouer scatole di legno,& debbonsi tenere ben serrate, accioche non si suaniscano.

Il perche errano molti speciali, che legate l'herbe secche in mazzetti l'apiccano al palco delle botteghe, oue non solamente perdono in breue tempo ogni vigore robbatogli delle diuerse qualità dell'aere, ma diuentano ancora vna sentina di mille sporcitie, perche non solamente si caricano in breue di poluere,& di tele di ragni, ma diuentano tutte nere per la gran moltitudine delle mosche, che giorno, & notte ui si riposano.

Ne ancho è cosa troppo laudabile il tenere appiccati ne saccheti de tela, come costumano alcuni altri: percioche penetrandoui dentro l'aere al tempo del gran caldo, risolue, consuma, & suanisce ogni virtù loro,& la poluere, che ui rimane, le guasta,& corrompe, di modo, che per conseruar l'herbe & parimenti le radici nella uirtù loro, non è miglior cosa, che seruarle nelle scatole ben stiuate, ouer in uasi di terra cotti diligentemente serrate, come insegna Hippocrate, scriuendo a Cratena cotai parole. tutti i medicamenti, che sieno, come succhi, & liquori portinsi in vasi di vetro.& l'herbe, i fiori,& le radici in vasi di terra cotta nuoui, accioche il uento,& parimente l'aria non ne risolua il uigore. il che se vuol Hippoc. che s'osserui nelle fresche, tanto maggiormente si deue osseruare nelle secche.

Quando si debbono ricogliere i fiori, seccare, & ripore.

DEbbonsi oltre a ciò corre i fiori, come l'altre parti delle piante nel tempo, che hanno piu uigore,& non quando gia mezo suaniti sono per cadere. quelli de cappari si ricolgono auanti, che s'aprano:& le rose quando non ben del tutto sono aperte: & tutti gli altri vniuersalmente, come sono vsciti ben fuori. & perche quasi per il piu tutti i fiori sono piu fragili, piu teneri,& piu sottili dell'herbe, che li producono, nõ solamente bisogna non seccarli al sole, ma ne anco all'ombra in luoghi troppo caldi, percioche non manco gli suanisce la caldezza dell'aria, & da' luoghi eminenti, che si faccia quella del Sole.

Secchinsi

Secchinsi adunque in luoghi temperati voltandoli, & riuoltandoli spesso, acciochc non si guastino: vsino diligenza che restino secchi, ò nel colore medesimo, che haueano verdi, ò poco da quello stesso lontani: percioche è cosa certa, che quei fiori che nel seccarsi perdono in tutto il colore, non sono di valore alcuno nella medicina. seccansi benissimo distesi sopra lenzuoli di tela, & coperti con ueli piu sottili.

Durano i fiori secchi vniuersalmente vn'anno, quantunque quelli della camomilla, della centaurea, del crisanthemo, della ginestra, dello sparto, & delle rose alquanto piu in lungo conseruare si possino, tenendoli ben chiusi nelle scatole.

In che guisa si debbono ricog'iere i semi.

Annosi parimenti con non poca diligenza da ricorre i semi, tanto quelli dico, che nascon all'herbe discoperti, come quel del Litospermo, del phalari, del finocchio, dell'aneto, del caro, & cimino che riserrati in capi, come q̃llo del papauero, della nimphea, del melanthio, & dello iusquiamo. chi chiusi in bacelli. come le faue, i fagioli, i ceci, i piselli, i dolichi, & i lupini. chi dentro in cornetti, come il fen greco, il meliloto, la senape. & chi in diuersi inuolgi rauolti, quanto quelli che si ritrouano intorno alla midolla d'alcuni frutti, come è il seme del cedro, de gli aranzi, de limoni, delle pere, delle mele, delli cotogni, de' peponi, de cedruoli, delle zucche, & delle angurie, togliendo quelle de' frutti, quando i frutti son ben maturi, & quelli dell'herbe, quando gia fate secche piu non uerdeggiano. & quantunque molti semi, si ritrouano, che molto piu d'vno anno si conseruano; nondimeno molto meglio & piu sicura cosa è rinouarli ogn'anno: percioche pochi ne rimangono che inuecchiandosi non s'infracidiscano, & cosi acquistano vn calore fuor del naturale loro. secchi adunque che siano, conseruansi nelle scatole, & in luoghi secchi: percioche ageuolmente tirano a se l'humidità del luogo.

Quando si debbono ricogliere i frutti, & dipoi conseruargli.

IFrutti poi, come sono le susine, le giuggiole, le bacche del mirto, le mele cotogne, le ciregie, amarene, le corniole, le sorbe, i fichi, i melagrani, & altri che serbano p l'vso della medicina, si debbono spiccare da l'albero, quãdo son bẽ maturi: quãtunque le sorbe per seccare si ricolgono non mature: auertendo però che doue sia intentione di molto costringere, & di ristagnare si debbono cogliere i frutti costrettiui. piu presto alquanto immaturi, che altrimenti. le noci poi, le mandorle, i pistachi, & i pignoli, & le nocciole non si ricolgano,

no, se del tutto prima non sono arriuate all'vltimo grado della maturità loro. ilche si conosce quando gli inuogli esteriori, che li sono atorno si scorticano per loro stessi. & che scotendo l'albero ageuolmente cascano: altrimenti molto nel seccarsi si ritirano, & rimangono assiderati. quelli adunque che di questi si conseruano secchi, ripongansi nelle scatole, & nelle casse, percioche meglio si conseruano, che ne sacchi, & quelli che si conseruano per tutto l'anno freschi, ò per maggior parte del tempo, attacchinsi in luoghi asciuti, come si fa con l'vua, con le pere, con le cotogne, & co i melagrani: ouer sopra la paglia, come si fa con le mele, con le nespole, con le sorbe, ouer sepeliscansi nell'orzo, & nel miglio, come si fa con i cedri, con i limoni, & con gli aranzi.

Come conseruare si debbano le corteccie.

LE Corteccie appo questo che si prendono da'frutti, come sono melle, del cedro, de melagrani, & dalle zucche: quelle che si leuano da gli alberi, come de incenso, di legno guaiaco, di sambuco, & di frassino: & quelle che parimenti si spogliano dalle radici, come di cappari, di mandragora, di thapsia, di turbith, di esula, & d'altre piante, non altrimenti si debbono seccare, che le radici, & cosi medesimamente riporre.

Come si debbano fare, & conseruare i succhi.

I Succhi ancora, come cose necessarie, sono da esser fatti, & conseruati che non si guastino per tutto l'anno, con ogni debita ragione, & diligenza. cauasi adunque questi non solamente dall'herbe, ma dalle radici ancora, & parimente da frutti.

Quelli che si cauano dalle radici, come è il cirenaico, & quello della glicirrhiza si debbono fare nello spuntare, che fanno le foglie da terra.

Quelli delle foglie, auanti che le piante producano i fiori, & che diuenti il loro gābo legnoso, & quelli de frutti alcuni quando sono maturi, come vuol esser quel de melagrani, de cedri, de limoni, & delle bacche del mirto: & alcuni de gli alquāto immaturi, come delle noci, delle more, del licio, delle bache del ligustro & dell'acatia, il che parimenti si conuien fare con l'omphacio. di tutti questi quelli si conseruano seccandosi al sole, oueramente a lento caldo di fuoco, come lo aloe, l'elaterio, quello dell'assenzo, & dell'eupatorio, dell'hipocisto, della liquiritia, & simili. & altri si conseruano cosi humidi senza seccarli, ne condensarli altrimenti. ma non però tutti si riserbano in vn medesimo modo: imperoche si serban alcuni chiarificandoli prima, & cuo-

cuocendoli poi alquanto al fuoco, come si fa con quelli de rose, & d'endiuia, di buglossa, d'acetosa, di lupuli, d'apio, & di finocchio, & altri, senza cuocerli altrimenti, spremendoli, & lasciandoli fare la residenza, & tramutandoli di uaso, in uaso, finche si schiarficano, come si fa cō quello di melagrani, & di cedri, & di limoni, & delle mele cotogne, & delle more. ma è molto ben d'auuertire, come dice Gal. al sesto lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi che si corrompono ageuolmente, volendosi serbare i succhi liquidi. se nel chiarificarli non si cuocono à bastanza, & poscia nō si metta sopra per conseruarli dello olio, come ben sanno fare i diligentissimi Speciali.

Gomme, lagrime, & ragie.

LE gomme sono come l'opopanaco, l'ammoniaco, il serapino, l'euforbio, il galbano, il bdellio, la mirra, l'incenso, la sarcacolla & la storace. la Rágia sono come la laricina, la terebentina, la abietina, la picea, la strobilina, la lentiscina, & quella del pino. le lagrime poscia, come è il latte, che si ricoglie de capi di papaueri, chiamato propriamente opio, la scamonea, quello della thapsia, il latte di tithimalo, di cancamo, il liquore della tragacantha, quel delle viti, del ginepro, de mandorli, di ciregie, & quella ancor, che chiamano volgarmente gomma Arabica. quantunque vogliono alcuni, che questa, & quelle de susini, de mandorli & di ciregie, piu presto siano gomme, che lagrime. ma sia pure come si voglia, il tutto sta in saper ben conoscerle, imperoche non mancano truffatori.

Alcuni seruano questi tempi à raccogliere i fiori, i semi, & le radici, & vogliono che nel mese di Aprile, & di Maggio, si raccogliano prima le herbe, & poi i fiori.

Ma i semi si debbono raccogliere l'estate, cioè nel mese di Giugno, ouer di Luglio: percioche allhora sono piu uirtuosi.

Ma le radici si debbono raccogliere nell'autunno, percioche in tal tempo le foglie, & i semi li seranno caduti, ouer seranno seccate, & allhora tutta la virtù della pianta è nelle radici.

Oltre à ciò le herbe si deueno seccare a l'ombra.

Ma i semi si debbono seccare al sol lento.

Ma differenza è tra le radici, percioche alcune si seccano al Sole, si come sono le radici grandi, parcioche sono di grossa sustanza, come è la radice di brionia, di reupontico, di aristolochia, di gentiana, di mandragora, & di altri simili: ma la radice d'ireos, petrosemolo, di finocchio, di apio, di gariophilata, di asaro, & simili, le quali sono di rara sustanza, si debbono seccare all'ombra. & tutte le cose predette, cioè i fiori, l'herbe, i semi, & le radici non si debbano riporre, se prima non so-

no

no ben ſecche, percioche ſi putrefarebbono.

Oltre di ciò è anco da guardarſi, di riporle oue vi ſia fumo, ouer al Sole, ouer in luogo humido, ouer pien di poluere, percioche li caderebbe ogni virtù, ma ſi debbono conſeruare in ſacchetti di lino: ma i ſemi, & i fiori, & le radici, ſi debbono riporre, & tutte da ſua poſta.

Ma alcuni, ſi come è Rinaldo da Villanoua in vn certo ſuo libro ſcriue, che l'herbe, i fiori, le radici, & i ſemi, che hanno mirabile proprietà ad alcune infermità, raccolte, ſecondo che i ſegni del zodiaco. percioche alcuni ſegni ſono mobili, ſi come è l'Ariete, Cancro, Libra, & Capricorno: & in queſti ſegni mobili ſono da eſſer raccolti i ſucchi, i ſemi, & le radici ſolutiue, percioche piu felicemente, & piu preſto operano.

Tra le herbe, ſi come è il mezereon, la ſena, & la laureola.

Tra i ſemi, ſi come è il ſeme del carthamo, & di laureola.

Tra i ſucchi la ſcamonea, il ſucco d'ireos, & di cocumeri ſeluatichi.

Delle radici, ſi debbono cogliere, ſi come è il turbith, l'eſula, il reubarbaro, & coſe ſimili.

Ne gli altri ſegni che ſono ſtabili, ouer fiſſi, cioè Tauro, Leone, Scorpion & Aquario, in queſti ſegni ſi debbono raccogliere ſimilmente le herbe, le radici, i ſucchi, & li ſemi, ſtittiche & conſtrettiue. percioche meglio operaranno contra il fluſſo, & i vomito.

Tra l'herbe ſi raccoglie, la piantagine, il Mirto, & la felice.

Delle radici, ſi come è la radice di felice.

Tra ſucchi, come è il ſucco di meli cotogni, d'acacia, & di mirtilli.

De ſemi, ſi come è il coriandro, il ſeme di Mirto, & di roſe & altri.

Tra frutti ſi raccogliono le ſorbe, i cotogni, i pomi granati, pere, neſpole, ſumach, & galla.

Tra gli altri ſegni del zodiaco, che ſono quattro, i quali non ſono ſtabili, ne mobili, ma ſono medij, cioè Vergine, Sagittario, Gemini, & Piſces, ne quali ſono da eſſer raccolte le herbe, le radici, & i ſemi, i quali non ſono ſolutiui, ne ſtittici, ſi come è il finocchio, l'apio, l'abrotano, l'artemiſia, la menta, & altri ſemi ſimili.

Ma perche queſto modo ſopradetto è troppo difficile per gli ſpeciali, ſi laſci à peritiſſimi dottori. ſi debbono adunque raccogliere in tempo ſereno, chiaro, & non ventoſo: è ancho da guardare che non ſi raccogliano finche non ſiano nella loro perfetta bontà, & maturità, & nel ſuo tempo, & non ſi raccolgano quando ſono vecchie, & conſummate per alcuna loro infermità.

E anco coſa degna da ſaper che le herbe, che ſi raccolgono in terre montuoſe, e dure, ſono piu forti di uirtù, che quelle che ſi colgono ne

gli horti, nelle valli, nelle terre grasse & ne giardini.

Oltre a ciò si debbe corre tra le herbe, quelle che sono piu romase, & che sono co'suoi semi, si come è il sticados, il mentastro, il dittamo, el tribolo marino, & l'hissopo, & simili.

Sono da esser raccolti i fiori auanti, che cadano; si come sono i fiori di alcanna, di tormentilla, di hiesmino, & simili.

Ma il tempo di raccogliere i frutti è quando sono buoni, maturi, si come è l'vua, i fichi, le prugne, i dattoli, & altri simili.

I semi si debbon raccorre quando si cominciano à seccare, & cadere, & inanzi, che cada sopra quelli l'acqua, che dalla pianta si distrugge.

Il tempo di cogliere le radici, i rami, & le scorze è quando comincia à cadere le loro foglie. oltre à ciò bisogna cauare i succhi delle piante, mentre che sono tenere, si come è il succo della celidonia, & della sempreuiua, & dell'hipocisto, & dell'absinthio, & di simlli, quando che vorrete cauare il latte d'vna pianta, ouer di alcun albero, sarà necessario, che si tagli mentre che la pianta uiue ancora in terra, & non dopo che ella serà cauata.

Douete ancora sapere, che le radici, le foglie, & i rami sian di qualunque pianta si voglia, non si debbono seccare, se prima non sono lauati dalla terra con acqua, & dalle sporcitie loro. oltre di ciò si debbono seccare in luogo ombroso, oue non ui sia humidità. & ripongansi i fiori delle herbe medicinali in casse di legno, & similmente si conseruano l'herbe stittiche, & le radici. ma i semi si debbono riporre in sacchetti di cuoio, accioche meglio si conseruino, come narra Dioscoride.

Ma percioche il modo sopradetto per gli speciali. & massimamente per gli indotti è alquanto confuso. si deue raccorre nel mese di Marzo le uiole, & di quelle farne i trochisci de uiole, & il siropo violato, & cauarne il succo, & l'olio violato, & farne acqua. ne seccarete ancora à l'ombra nel medesimo tempo, & le reponerete.

Raccogliete similmente nel medesimo mese il fumoterre, & ne fate il siropo maggiore & minore, ne cauate ancora il succo, & il reseruate, benche tutte queste cose si possono fare nel principio di Aprile. similmente incominciate à raccogliere il mastice infino al fine di Aprile.

Cogliete ancora la squilla secondo l'arte, & ne fate l'acero squillitico & lohoc di squilla, & l'ossimelle.

Nel mese di Aprile si deue raccorre l'euphragia, della qual fanne acqua, & anco seccala, percioche è mirabile per gl'occhi.

Similmente raccogliete i fiori di boragine, di buglosa, de quali ne fate conserua, & ne seccate, & ne destillate. & fate acqua di boragine, & di buglosa.

Oltre

Oltre ciò si deue raccorre gli occhi di piopa: de quali ne fate l'vnguento populeon.

Etiandio raccogliete la mēta, la maggiorana, la citronella, l'iua maggiore, gl'asparagi, & li reseruare.

Ancora cogliete i lilii, & ne fate l'olio chiamato irino.

Cogliete similmente il meliloto, & ne fate empiastro.

Anche cogliete la scolopendria, la betonica, & il capil venere, & ne destillate, & ne desiccate, & riponete.

Similmente cogliete le viole gialle, & ne fate olio, chiamato olio cheirino.

Deuesi ancora raccogliere la borsa pastoris, & farne acqua & seccarne, & raccoglierne.

Nel mese di Maggio, si deue raccogliere le rose rosse, & farne acqua mentre sono fresche, & fate l'acqua rosata, & la purificate al sole: oltre a ciò, che cauate il succo, & il reseruate, & ne fate la conserua rosata, & il zuccharo rosato, & finalmente ne fate l'oglio rosato ottimo secondo l'arte.

Ma notate, che in doi modi si puo far l'olio rosato. prima si puo fare delle rose non complete, & de l'olio omphacino, il qual oglio è piu stitico & confortatiuo, & freddo. secondo si puo fare l'olio rosato di olio di oliue mature. il qual è piu . . . & mitigatiuo del dolore, & non è tanto freddo, si come è il primo. ancora ne seccate & le seruate & etiandio seruate i boccoli di quelli auanti, che s'aprano, percioche sono piu stittici, & cordiali, & ne fate di quelle i trochisci diarodon.

Si deue ancho raccorre nel medesimo mese il papauero bianco, il nero, & il rosso, & ne reseruate per l'vso, delquale ne fate l'opio, & l'ipociste pur nel medesimo mese.

Oltre a ciò raccogliete la camomilla, & ne fate l'olio, & ne reseruate i fiori essendo secchi.

Ancora si deue racorre i fiori di ginestra, & farne il mele ginestrino, ilqual è ottimo per le scrophole, ne fate ancora l'acqua buona per il mal di renella.

Cogliete similmente i fiori di malua, & ne fate il mele maluato.

Etiādio cogliete l'anetho, & ne fate olio, ancora cogliete i capi del iusquiamo & ne seccate.

Raccogliete similmente il seme della Bursa pastoris, & il riponete.

In questo medesimo si deue raccorre la saluia, & cauarne acqua, & ancor desiccarla, & poi seruarla.

Sono alcuni ancora, che raccoglionogli hermodattili. ma io penso, che meglio sarebbe raccorli nel mese di Agosto, & raccogliete similmēte la gomma dell'hedera, & altri simili. deuesi ancor raccor la māna in q̄sto mese tanto in oriente, quanto in Calabria: percioche all'hora que

ſta rugiada cade dal cielo.

Nel meſe di Giugno,cogliete tutte le herbe,che ſi debbono riporre, ſi come è il cedro,l'origano,il pulegio,il ſticados,il polio , la celtica , l'abrotano,l'abſinthio,il praſſio,ouer marubio,l'eupatorio , l'hipericon, il chamedrio,il chamepithio,la ſatureia,il roſmarino , la centaurea maggiore,& minore,l'artemiſia,l'agrimonia,il penthafilon, il millefoglio,la betonica,il thimo,l'epithimo,l'hiſſopo & ſimili,i ſemi delle quali,ne le loro radici ſieno in vſo.

Raccogliete ancora le balauſtie , & le riponete. ſi fa ancora nel fine del medeſimo meſe l'aloe dei ſucchi dell'herba zambana. cauaſi etiandio il ſucco delle radici della liquiritia , & il reſeruate, ma le ſue radici ſi debbe raccorre nel meſe di Agoſto, le quali cauate le ſeccate,& riponete.

Deueſi raccorre pur nel medeſimo meſe,il comino,l'aniſo , l'incenſo,la vernice,l'ammoniaco,l'opoponaco:ma alcuni dicono , che ſi deue raccoghere nel meſe di Maggio. faſſi ancora la ſcamonea , la qual è il ſucco inſpeſſito d'vna certa ſpecie di volubile , ouer d'vna ſpecie di tithimalo.

Nel meſe di Luglio deueſi raccorre il ſeme di Laureola,& fare etiandio l'elettuario di latte di vna bula.

Cauaſi ancora il ſucco di cocumeri ſeluatichi.

Raccoglieſi ſimilmẽte il ſeme di fen greco,di geneſtra, ſtaphiſagria, il ſeme macedonico,di petroſemolo,d'apio,di ruta,di iuſquiamo , di granaſolis,di ſenape, di urtica,di eruca , & di piantagine . debbeſi ancor riccorre i quattro ſemi freddi minori,cioè di ſcariola,di endiuia , di lattuca,& di portulaca:& i ſemi quattro maggiori, cioè d'anguria , di citrulli di melone,& di zucca.

Cogliete ancora il ſeme di leuiſtico,di cicuta, & di paſtinaca ſeluatica,& il ſeme di caruo. deueſi ſimilmẽte fare l'acatie nel fine di q̃ſto meſe del ſucco di prunelli ſeluatici, & ſeccateli al ſole . cogliete etiandio pur nel fine di queſto meſe,ouer nel fine di Agoſto l'anthera,& il ſeme del ſiler montano,& il ſeme di naſturtio,& di ruta.

Nel meſe di Agoſto deuonſi cauare le radici di ſaſſifragia, di liquiritia,di acoro,di cipero,di galanga , di mandragora , di brionia , di bruſco, di reupontico,di caſſia lignea,& di piretro.

Cauate ſimilmente le radici del dittamo,di tormentilla,& di faua inuerſa,ouer di ſolatro maggiore.

Deuonſi etiandio cauare le radici di gentiana,di eſula,di ariſtologia longa,& rotonda , di cocumeri,di enula, delle tre ſpecie di conſolida, di valeriana , di meu,di gariophilata, di apio , di petroſemolo , di finochio,di bruſco,di aſparagi,d'ireos,& ſimili . cauate ſimilmente nel

fin.

fin di questo mese,& cogliere il seme,& la radice di brionia.fassi ancora il vischio,& la terebentina delle grane verdi.

Nel mese di Settembre raccogliete l'agnocasto, cioè il suo seme,& le radici di cappari,& dell'vno,& l'altro heleboro, cioè bianco & nero, & le radici di peucedano.

Cogliete ancora la lingua ceruina, o il citrach,& il capiluenere, & il seme& fiore di finocchio, & le seccate.percioche all'hora è ottimo il seme di quello.

Nel mese di Ottobre raccogliete la philipendula, la centaurea, l'absinthio,& il pan porcino.

Nel mese di Nouembre deuesi raccorre il legno del cedro, & secondo alcuni l'Esula,& il mezereon.

Nel mese di Decembre cogliete le bacche di lauro, & ne fate l'olio laurino,& l'olio di lentisco,& i frutti di ginepro,& i pomi della mandragora.

Nel mese di Genaro deuesi raccorre i frutti del brusco, & cauare le radici, dell'oringio,& comporle,& le scorze di cedro, lequali componete,& seruate.

Nel mese di Febraro cogliete la cimbalaria, l'hepatica, la pulmonaria,& cominciate a raccorre le viole infino al mese di Marzo.

Notate oltre à cio, che tutte l'acque, che si distillano con l'herbe si debbono stillare nella Primauera, cioè da mezo Marzo infino al fine di Aprile,& poi che sarãno fatte, si debbono porre al sole almeno per quindici giorni, accioche si purificano dal fumo.

Ma se non volete, che punto sappino da fumo le stillate à bagno Maria.

In che modo si debbano riporre l'herbe, i fiori, & i semi, & altri acciocbe si conseruino.

E Necessario, che si ripongano i fiori dell'herbe medicinali in casse de legno,& i semi in sachetti di coio.

Debbonsi riporre le cose humide, si come sono i succhi, le gõme liquide, gli elettuarij & simili in uasi grossi di uetro, ouer di terra vitriata, ouer di argento, ouer di corno,& simili.

Ma le medicine molle, che sono da esser riposte in vasi di rame.similmente ripongansi gli vnguenti, ne quali intrano le pece,& l'aceto.

Gli Grassi, i ceruelli, debbonsi porre in vasi di stagno.

Le polueri, si come è la hiera pigra,& simili, pongansi in vasi di terra di bocca stretta, serata la bocca, della qualle si obtura con cera, ouer con creta, accioche non si risolua la loro virtù.

Ripongansi i rob, si come è il rob d'vua, di cotogni, di pomi, di

Mirto, & simili in vasi di terra nuoui: percioche la terra tira a se la loro humidità.

Gli olij debbonsi riporre in vasi di vetro, la cui bocca sia chiusa, accioche non si destruggano, & non pucino.

Le specie aromatice, si come è il zibero, si pongano in vasi d'oro, ouer d'argento indorato, ouer in vasi di vetro.

Tutte le cose acetose, che si debbono seruare, si pongano in uasi liniti di cera, ouer di pece.

Deuesi riporre ogni specie di uino in uasi di vetro, ma quello che è facile da corrompersi pongasi in uasi di terra, accioche quella disecchi ogni sua humidità superflua, laqual è causa, che quel si corrompe.

Ma non sarà fuor di proposito se per ordine di alfabetto racontamo gli semplici, & le lor parti, come sono le radici, le foglie, i fiori, i semi, i frutti, le corteccie, le gomme con i succhi, & acque loro: & oltre a ciò quali minerali si richieggano alla speciaria, & quale parti di animali, in che tempo si debbano raccogliere, allogare, & quanto durino.

In che tempo si debbano raccogliere le radici, in che luogo conseruarle, & quanto tempo durino.

Deue lo speciale hauere ordinariamente le sequenti radici nella sua bottega.

Di Acoro	Costo	Peonia
Asfodelo	Diramo	Petroselino
Altea	Enula	Peucedano
Apio	Felice	Piantagine
Aristolochia	Filipendula	Piletro
Asaro	Finocchio	Reubarbaro
Bedeguar	Frassino	Reupontico
Brionia	Gariofilata	Rubea
Brusco	Gentiana	Rubo
Buglossa	Gramegna	Satirion
Boragine	Giglio	Sassifragia
Centaurea maggiore	Ireos	Scruphularia
Calidonia	Iringo	Solatro
Ciclamine	Liquiritia	Sparagi
Ciparo	Malua	Spatula fetida
Condisi	Meu	Tormentilla.
Consolida	Moro	Valeriana.

Queste sono le radici, che communemente si usano nella maggior parte delle speciarie, le quali si raccoglieranno ne i tempi, che scriueremo.

ACoro si deue raccorre nel principio dell'estate, & ben lauarlo, & con vn coltello nettarlo dalle superfluità estrinseche, poi tagliarlo in quatro parti: si deue seccar al sole, & secco si conserua per tre anni. alcuni vogliono, che si debba raccogliere nel mese di Agosto, come si fanno l'altre radici.

Apio, cioè la sua radice si deue cauare nel mese di Agosto, & nettarla dalla terra, & da ogni altra superfluità, & oltre à ciò cauare la medolla di dentro, il che etiandio far si deue nelle radici di fenocchio, & di petrosemolo.

Amphodello, perche si troua in ogni tempo non si deue seccare, percioche è meglio fresco.

Bedeguat si deue raccogliere nel mese di Agosto, & similmente la brionia, & il brusco.

Centaurea maggiore, cioè la sua radice si deue raccorre nel mese di Luglio.

Ciclamino si raccoglie nel mese di Ottobre.

Chelidonia si può conseruare tre anni.

Cipero si conserua per doi anni, & si deue raccorre nel mese di Agosto.

Costo si puo conseruare per dieci anni.

Dittamo si colga il mese di Agosto, & si conserua doi anni.

Enula si deue raccogliere nel principio dell'estate & seccarla al sole & secca si conserua da doi fino à tre anni.

Filipendula si coglie nel fine dell'Autunno, ouer nel mese di Ottobre, si conserua dieci anni.

Gentiana si raccoglie nel fin della Primauera, ma alcuni vogliono che sia meglio il mese di Agosto.

Gariofilata si raccoglie pur di Agosto.

Liquiritia pur si raccoglie di questo mese.

Meu si coglie di Agosto, & si conserua per doi anni.

Peonia si raccoglie l'inuerno, ma alcuni la cauano di Agosto quando la Luna scema: si conserua per vn'anno.

Peucedano, si raccoglie di Settembre, & si conserua vn'anno.

Piretro si caua l'inuerno, ma alcuni uogliono di Agosto, & si conserua per cinque anni.

Reubarbero, & Reupôtico dicono che si può cõseruare dieci anni.

Solatro si deue raccorre nel mese di Agosto, similmente i sparagi, &

la Saſſifraggia, laqual ſi conſerua per tre anni.

Tormentilla ſi raccoglie pur d'Agoſto, & anche la Valeriana, la qual ſi ſeccha al Sole, & dura tre anni.

Ireos ſi deue raccorre nel meſe d'Agoſto, & ſi conſerua doi anni.

Iringi ſi colgono nel meſe di Decembre.

Ma debbe lo ſpeciale auertire tre coſe attorno alle radici, prima, come habbiamo detto, deue oſſeruare il tempo, nel qual ſi hanno à raccoghere, di poi il modo di ſeccarle, & riporle, & appreſſo quanto tempo poſſano durare nella lor virtù.

Quanto alla prima tutte le radici ſi debbono raccorre nel cadere delle foglie, come vuol Auicenna.

Quanto alla ſeconda, le radici non ſi debbono ſeccare, ne riporre, ſe prima non ſono lauate con acqua dalla terra, & dalle immunditie. dice Albugaſis, che in quel giorno che ſi cauano le radici ſi debbono porre à ſeccare, ò al Sole, ò in luogo ventoſo: & mentre che elle ſi ſeccano ſi deue andare riuolgendo al Sole, & la notte ſi pongan in loco ventoſo lontan da ogni humidità; & queſto ſi uada facendo, finche ſiano ſecche, & ſe ſarà tempo nuuoloſo, ſi mettano in alcun criuello, ò altro inſtrumento comodo al fuoco, in guiſa che il calore le ſecchi, & ſe fuſſe biſogno ſeccarle preſtamẽte, ſi debbono porre in alcuna padella di terra larga, ben calda, & ſopra quella diſtendere le radici, & andarle volgendo, & ſe la padella diuerrà fredda, tornarla à ſcaldare, & poi tornarui dentro le radici.

Quanto alla terza, cioè quanto tempo poſſano durare le radici nella lor virtù, dice Auic. che generalmente non paſſano oltre a tre anni. ma ſapiate, che quelle che ſono di rara ſoſtanza ſi debbono rinouare ogn'anno. ma quelle che ſono di groſſa, ſi poſſono conſeruare da doi fino à tre anni.

Le herbe, & le foglie delle piante in che tempo ſi debbano raccorre, in che guiſa riporle, & quanto durino.

Le herbe, & le foglie neceſſarie alla ſpeciaria ſi raccoglieranno, & riporrano come diremo appreſſo, lequali piu vſate ſono le ſequenti.

Abrotano	Alleluia	Betonica
Abſinthio	Ambroſia	Bietola
Acetoſa	Apio	Borragine
Adianto	Arnogloſſa	Branca vrſina
Agnocaſto	Arthemiſia	Bugloſſa
Agrimonia	Aſpergula	Burſa paſtoris
Alchechengi	Balſamita	Calamenta
Altea	Berbena	Calendula

Ca-

Camedrios	flamola	osmunda
Cameleonta	fragarie	os mundi regalis
Camepitheos	fumoterre	ozimo gariofilata
capil.venere	Gallitrico	Parietaria
cardo benedetto	gariofilata	pie di colombo
cauda equina	Hipericon	pimpinella
cauli	Isopo	piātagine di due specie
centaurea minor	iusquiamo	policaria
centinodia	Kalendula	polio
cetrach	Lapatio acuto	prasio
centonica	lapacio rotondo	primula ueris
chelidonia	lattuca	pulegio
cicorea	lauro	Quinquefoglio
cimbalaria	lappa meggiore	Rosmarino
cime di rubo	lappa minore	Ruta
Consolida di tre specie	lentichia aquatica	Saluia
	liglio	Saturegia
cotula ferida	lingua ceruina	Sauina
crassula di due specie	lingua di vccello	Scabiosa
cucumero asinino	Maiorana	Scolopendria
cuscuta	malua	Sempreuiua
creta marina	Mandragola	Serpillo
Dauco	marubio	Sticados
Ederaarborea	matricaria	Tapsus barbatus
edera terrestre	melissa	Tetrahit
endiuia domestica	mercuriale	Tamarisco
endiuia seluatica	mille foglio	Thimo
epatica acquatica	mirto	Trifoglio
epatica terrestre	morella	Vermicularia
epithimo	Nasturtio	Violaria
eufragia	Nenufaro	Virga pastoris
eupatorio	Occhi di piopo	Vrtica
Felice	origano	Vsnea

Absinthio nostro è l'absinthio romano, il meglior tempo di raccoglierlo è la Primauera, ma alcuni dicono nel mese di Giugno, & alcuni altri nel fine della Primauera: deuesi seccare all'ombra, dura vn' anno.

Agnocasto non si deue raccorre, percioche si troua in ogni tempo verde: percioche è di maggior virtù essendo verde che secco.

Adiantio si troua in ogni tempo verde, & non si deue seccare se non per bisogno di stringere, & similmente, si deue fare in tutte l'herbi capillari, si come è il capiluenere, & il cetrach, & simili.

Arthemisia

Arthemisia è di virtù piu efficace verde, che secca, si raccoglie nel mese di Giugno, & dura infino à vno anno.

Abrotano, raccogliesi di Giugno.

Betonica è piu efficace fresca, che secca, nondimeno si deue raccorre nel mese di Aprile, & di Giugno.

Branca vrsina si deue porre verde ne vnguenti, & non secca.

Barsa pastoris, si raccoglie nel mese di Aprile.

Calamento montano si deue raccorre, quando, che haurà prodotto i fiori, & si serua vno anno.

Camedreos si raccoglie nel fin della Primauera, quando haurà prodotto i fiori, cioè nel mese di Giugno: deuesi similmente raccorre la herba col fiore, essendo le radici leuate. il qual seccato all'ombra, dura tre anni.

Camepitio secondo alcuni, si deue raccore nel mese di Giugno; ma è meglio raccorlo dopo che haurà prodotto il seme, & si puo adoperare per tre anni.

Cardo benedetto si raccoglie co i fiori.

Cicorea è di piu virtù essendo verde, che secca, nondimeno raccolta si puo seruare vno anno.

Centaurea si deue raccogliere secondo alcuni nel principio dell'estate, ma secondo altri nel mese di Giugno.

Cotula fetida, & odorifera si deueno cogliere ambedoi in vn tépo, cioè quando hanno i fiori.

Crassula, cioè ambedue le specie di quella, si deue porre nelle medicine fresca, percioche secca non è di niuno valore.

Dauco si colga con fiori, essendo le radici leuate, si secca all'ombra, dura vn'anno.

Endiuia sia di qualunque specie si voglia, secca non è di niun valore. onde si deue adoperare fresca. oltre di ciò si laui: percioche la sua virtù è nella superficie.

Epithimo si colga nell'autunno.

Flammola verde è di grande efficacia, ma secca non è di alcun valore.

Fumoterre si deue porre ne medicamenti verde, si raccolga quello, che produce il fiore di colore di viole, & non quello, ch'il produce alquanto bianco cineritio, ouer pallido. alcuni dicono, che il miglior tempo di raccoglierlo è nel principio della Primauera. ma alcuni altri nel mezo di Marzo: percioche all'hora è buono da farne succo, ouer da farne siropi. ma per seruarne si deue raccorre quádo si troua. ma è di piu efficacia fresco, che secco.

Gatteofilata fresca è di piu efficacia, che secca, nondimeno secca si puo seruare vn'anno.

Isopo si deue raccorre nell'estate, cioè nel mese di Giugno quando produce i fiori, si deue seccare, & suspendere in luogo ombroso, non fumoso. dura insino a vno anno.

Iusquiamo bianco: percioche il negro non è in vso, essendo mortifero, si colga nel mese di Maggio, è di piu virtù fresco, che secco.

Lauro, cioè le sue foglie seccate in luogo ombroso, non molto fumoso dura vn'anno.

Maggiorana si deue raccorre nell'estate con i fiori. deuesi seccare in luogo ombroso, & dura vn'anno.

Mandragora è di piu virtù fresca, che secca.

Marubio in luogo ombroso suspeso si serua per uno anno in molta efficacia.

Melissa cosi verde, come secca è di grande efficacia, si deue prima seccare al sole, & di poi all'ombra, & dura vn'anno.

Millefoglio si deue raccorre nel mese di Giugno.

Mirto, cioè le foglie sue, quanto piu sono fresche, tanto piu sono efficaci.

Nasturtio è di piu uirtù verde, che secco.

Origano delli horti si colga nel tempo, che produce i suoi fiori, cioè nel mese di Giugno, & si deue raccorre co i suoi fiori, & foglie insieme essendo leuati i fusti, deuesi seccare all'ombra, & si serua per vn'anno.

Oculi popoli si deueno raccorre nel mese di Aprile.

Parietaria è di piu efficacia verde, che secca.

Policaria si colga con fusti, ma ne medicamenti non si deue porre rami, si puo seruare per vn'anno.

Polio si raccoglie nel mese di Giugno, cioè quando produce i fiori dura vn'anno.

Portulaca è di più virtù fresca, che secca.

Prassio si puo seruare per vno anno, si colga nel mese di Giugno.

Pulegio si raccoglie nel mese di Luglio con i fiori, dura vn'anno.

Rosmarino si deue raccorre nel tẽpo di Giug. si serua ꝑ vno anno.

Saluia si colga nel mese di Maggio, si secca all'ombra, & serua per vn anno.

Saturegia similmente si puo raccorre nel mese di Giugno, & si debbe seccare all'ombra, si conserua per un'anno.

Scabiosa verde, è di grande efficacia, ma secca non è di niun valore.

Scolopendria, si raccoglie nel mese di Aprile, & ancho di Settembre.

Sempreuiua si deue porre nelle medicine verde: percioche secca è di niun valore.

Serpillo si deue raccorre quando fiorisce insieme co suoi fiori, si puo conseruare per vno anno.

Tasso barbasso verde ha gran virtù, ma secco poca, ò niente.

Thimo

Thimo si raccoglie nel mese di Giugno.

Violaria si deue porre fresca nelle medicine.

Virga pastoris è di grande efficacia verde,& secca, ma piu verde.

Ma finalmente diciamo, che l'herbe si debbono raccogliere quando le lor foglie sono nella lor prefetta grandezza,& auanti, che il lor color si muti.

Il modo di seccarle,& di riporle è il medesimo, che di seccare, & di riporre le radici.

Et si come le radici dopo duo ò tre anni si fanno debili di virtù, cosi le herbe, le quali si debbono riporre ben secche, accioche non si putrefacciano,& il luogo oue hanno da stare sia lontan dal fumo, dal sole, dalla poluere,& dalla humidità.

Quante specie di fiori si ricchiedano in vna speciaria, quando si debbano raccogliere, doue riporli,& quanto duri la lor virtù.

I fiori, che sono necessarii in vna speciaria debbe il speciale andar allogando per ordine di alfabetto, come detto habbiamo.

Si come fiori di Absinthio.	caprifoglio	Nenufare
agnocasto	cappari	Oleandro
aglio seluatico	croco	Rosa
anthos	cuscuta	rosmarino
Borragine	Epithimo	Salice
balaustie	Genestra	sambuco
buglosa	Keiri	squinanto
cameleonte	Lambrusca	stecade
camomilla	Malua	Thamarisco
	mirto	Viole.

Fiori di Absinthio deuonsi cogliere nel principio dell'Estate.

Agnocasto nell'Autunno,& nella Primauera. si serua per vn'anno.

Aglio siluestro si debbe raccorre nel fine delila Primauera, i quali seccati all'ombra suspenderete.

Anthos si seccano al sole,& durano vn'anno.

Boragine & la buglosa si raccoglie nel mese di Aprile.

Balaustia si puo raccorre nel mese di Giugno, si conseruano con la lor virtù doi anni.

Camomilla si colga nel mese di Maggio, co i quali ponete etiandio le foglie.

Cappari si debbono côrre mentre, che sono stretti,& nô larghi, percioche quando sono aperti non sono di niun valore: si pigliano, & si condiscono con sale,& aceto,& si conseruano per vno anno.

Cuscu-

Cuſcuta,cioè podagra di lino ſi coglie nel meſe di Maggio,ouer di Luglio,dura infino a doi anni.

Epithimo ſi deue raccorre quando produce i fiori.

Gineſtra ſi deue raccorre nel meſe di Maggio.

Keiri colgaſi nel meſe di Aprile.

Lambruſca,ouer fior di vite ſeluatica, ſi deue raccorre,quando incomincia a fiorire: ſeccaſi all'ombra.& ſi riponga in alcuna ſcatola.

Mirto,cioè i lor fiori quanto piu ſono freſchi,tanto piu ſono di piu efficacia,& non ſi poſſono ſeruare.

Malua ſi colga nel meſe di Maggio.

Nenufaro colgaſi nel meſe di Luglio,ouer di Settembre,ſi puo ſeruare per doi anni. il miglior è quello,che naſce nelle regioni calde.

Roriſmarino,cioè il ſuo fiore,ſi deue raccorre nel meſe di Aprile,& ſi debbono ſeccare alquanto al ſole. durano infino a vn'anno.

Roſe ſi pongono nelle medicine freſche,& ſecche. alcuni racogliono le roſe dopo che ſono mature,ma coſi lungo tempo non durano, ma ſi debbe cogliere,mentre che non ſono ben aperte nel meſe di Maggio,& quando alquanto ſono roſſe.ma ſe ſono pallide,ouer negre non ſi debbono porre nelle medicine:percioche è ſegno,che ſono conſumate,& raccolte auanti il tempo.& raccole adũque, come habbiamo detto,ſi ſeccano al ſole,& durano duoi anni.

Squinanto ſono quei peli,che naſcono nelle ſpiche, che ſono nelle cime di rami,dura infino a dieci anni.oltre di ciò ſi troua nel ſquinanto alquanto di legnetto,il quale quando ſi debba adoperare nelle medicine biſogna leuarlo uia.

Stecade ſi raccoglie nel meſe di Giugno,l'vno,& altro,cioè citrino, & arabico dura vn'anno.

Viole debbonſi raccorre da mezo Gennaio infino a mezo il meſe di Marzo.ma alcuni dicono,che ſi deue raccorre nel meſe di Aprile:percioche all'hora ſono piu mature, ſi conſeruano per doi anni, ma meglio è rinouarle ogn'anno.

Alla fine ſi debbe ſapere,che i fiori ſi debbono raccorre quando ſon bene aperti,& non aſpettare,che ſian caduti, ò che cominciano a ſeccarſi, ma le roſe ſi debbono raccogliere auanti,che ſiano ben aperte, le quali ſi mettano a ſeccare al ſole, & mentre ſi ſeccano, vadanſi molte volte volgendo con le mani,& ſe nel giorno, che ſi raccogliono non fuſſe ſole, ſi pongano in alcun luogo uentoſo, & ſecco, & il giorno ſeguente ſi pongano al ſole, finche perfettamente ſian ſecche: poi ſi ripongano in alcun vaſo di terra, il qual ſi ſerri bene, accioche l'odore, & il colore non ſi perda. & ſono alcuni, che vogliono, che tanto ſtiano al ſole,che di dieci libre di roſe, ò di altri fiori verdi, non ne rimanga ſe non vna eſſendo ſecchi. coſi ſi debbono ſeccare,

&

& riporre le roſe,& ogni altra ſpecie di fiori.

Ma quanto tempo ſi conſeruino con le lor virtù è minore, che quello, che ſi conſeruano le radici,& le herbe: percioche ſono di piu ſottil ſuſtanza, fuor che la camomilla, che longo tempo ſi conſerua.

Vogliamo poi, che nel luogo oue ſtanno non ſia ne fumo, ne ſole, ne poluere, percioche ſi putrefarebbono,& perderebbono la lor virtù.

De i ſemi, che ſi ricchiedono in vna ſpeciaria.

Poiche il ſpeciale haurà ordinatamente accócio i fiori, deue cóſequẽtemente mettere à ſuo luogo i ſemi, i quali del piu ſono i ſeguenti.

Seme di Abrotano
acetoſa
agnocaſto
alchechengi
altea
ameos
aneto
aniſi
antera
anacardi
apio
atreplice
Bacche di lauro
bardana
berberi
bruſco
Carthamo
caruo
cauli
centonica
citruli
coriandro
comino
cotogni
citro
cocumeri
cucurbita
cretamo
Dauco
Edera
endiuia
eruca
Fengreco
finocchio
fraſſino
fumoterre
Geneſtra
gith
giunipero
iuſquiamo
Kermes
Leuce
leuiſtico
lino
lupini
Malua
meliloto
meloni
miglio
miglio ſole
mirto
Naſturtio
nigella
Ozimo
Papauero
paſtinaca ſeluatica
peonia
petroſemolo
petroſemolo macedonico
piantagine
portulaca, pſilio
Riſo
ruta domeſtica
ruta ſeluatica
Scariola
ſinape
ſiſeleos
ſparagi
ſtaphiſagria
ſumach
Thamariſco
Vrtica

Seme di Agnocaſto è di ſottiliſſima ſuſtanza, ſi deue raccorre nel meſe di Settembre. dura vn'anno.

Aniſi ſi colgono nel meſe di Giugno. ſi puo cóſeruare per tre anni.

Aneto ſi deue raccorre nel meſe di Maggio con la ſua herba. ſi puo ſeruare per tre anni, ma è meglio, che ogn'anno ſi rinoui.

Anacardi, cioè il ſuo ſeme ſi conſerua trenta anni nella lor virtù, nó ponendoli in luogo humido.

Anthe-

Anthera si colga nel mese di Luglio.

Berberi durano sei anni con la lor virtù.

Caruo si deue raccorre nel mese di Luglio, dura cinque anni con molta efficacia.

Centonica coglisi nel mese di Settembre.

Cicuta deuesi raccorre nel mese di Luglio.

Comino douete cogliere nel mese di Giugno, dura cinque anni.

Coriandri colgasi nel mese di Luglio. si puo conseruare per doi anni.

Cocumeri, cucurbite, meloni, citruli, si colgano nel mese di Luglio, ma non si possano in queste nostre regioni hauere à questo tempo percioche piu tardi si maturano, anzi fino al mese di Agosto, & di Settembre. onde è da sapere, che il tempo di raccorre i predetti semi, sono da esser raccolti quando sono maturi: percioche in alcuni luoghi si matura piu presto, ouer piu tardo, che nell'altre regioni. ma è da notare, che quando si colgono, si debbono raccorre quando saranno maturi, & suspendere in qualche luogo oue li lasciate finche la lor sustanza humida sia secca, poi ne cauate i semi, i quali lauate con acqua, accioche, quella sua uiscosità si parta. poi li seccate al sole, & li seruate in luogo secco durano tre anni, ma è meglio, che ogni anno si rinouino

Dauco dura insino a vn'anno.

Endiuia, cioè il suo seme si deue raccorre nel mese di Luglio.

Eruca si colga nel mese di Luglio.

Fengreco si deue cogliere nel mese di Luglio.

Fenocchio colgasi nel mese di Settembre, dura per tre anni,

Fumoterre si raccoglia nel fine della Primauera.

Ginestra, cioè il suo seme, cogliere nel mese di Luglio.

Giunipero secondo alcuni nella Primauera si colga, ma secondo alcuni altri nel mese di Nouembre. percioche all'hora è maturo, si serua per doi anni.

Iusquiamo, cioè il suo seme, delqual ne è di bianco, di nero, & di rufo, ma il miglior, cioè quello che è piu in vso, è il bianco, & dopo quello il rufo, si deue cogliere nel mese di Luglio.

Lattuca deuesi cogliere nel mese di Luglio.

Leuistico si colga nel mese di Luglio, dura tre anni.

Meloni, cioè il lor seme si colga come habbiamo detto de cocumeri.

Meliloto si deue raccorre con le sue corteccie, & cosi si deue porre nelle medicine. si coglie nel mese di Aprile, si secca al sole, dura doi anni.

Miglio si raccoglie nel mese di Giugno, si serua dieci anni.

Nasturtio dura cinque anni.

Nigella si conserua dieci anni nella sua virtù.

Ozimo

Ozimo ſi puo ſeruare per tre anni.

Papauero dura per inſino al decimo anno.

Piantagine ſi raccolga di Luglio.

Petroſemolo macedonico, cioè petroſemolo ſeluatico, & etiandio il domeſtico douete raccorre di Luglio, durano ambedoi vno anno.

Portulaca ſi colga nel meſe di Luglio.

Pſilio ſi raccoglie nell'eſtate. dura dieci anni.

Ruta, cioè il ſeme dell'vna, & dell'altra ruta ſi raccolga nel meſe di Luglio. ſi ſerua per dieci anni.

Senape cogliete nel meſe di Luglio, dura la ſua virtù per cinque anni.

Siſeleos inſieme con l'herba ſua ſi debbe porre ne medicamenti. ſi coglie di Luglio. dura tre anni.

Scariola ſi deue pur etiandio cogliere di Luglio.

Spatagi cioè il lor ſeme, dura vn'anno.

Staphiſagria etiandio ſi deue raccorre di Luglio, ſi conſerua cinque anni.

Sumah, cioè il lor grano, dura quattro anni.

De i frutti che ſi conuengono à vna ſpeciaria in che tempo ſi raccogano, in che guiſa ſi ripongano, & quanto tempo durino.

Debbe il ſpeciale hauere nella ſua ſpeciaria li frutti che ſeguono.

Come ſono Mandorli amare	Fichi citrini	Oliue condite
	fichi negri	Paſſule
mandorli dolci	Galle	Perſiche
Arancie	granati	Piſtacchi
Auellane	Iuiube	prugne
Citranguli	Limoni	Sebeſten
Cubebe	Mandragora	
Dattoli	Noce di Cipreſſo	

Cubebe, dura la lor virtù dieci anni.

Granati pomi attacati ad alcuna coſa ſi ſeruano un'anno.

Mandragora ſi dee raccorre nel meſe di Nouembre.

Prugne durano vn'anno.

Paſſula vua ſi conſerua doi anni.

Debbe il diligente ſpeciale racorre i ſemi dopo che la lor crudità, & aquoſità ſi ſarà partita. ma i frutti ſi debbono raccorre quando ſaranno ben maturi, & auanti che cadiano.

Si debbono riporre nel medeſimo modo, che ſi ripongono le radici, i fiori

i fiori,& i ſemi, ma non ſi debbono riporre ſe prima non ſono lauati, & acconci, come à quelli ſi conuiene.

Pero doppo che ſaranno netti da ogni ſuperfluità, ſe ſono humidi ſi debbono ſeccare al ſole, & quando non ſi poſſa al ſole al lento fuocò, ma lontano

Alla fine coſi i ſemi, come i frutti, ſi conſer uano fino a doi anni à pena, & da due fino a tre van perdendo la virtù, come fanno ancho le herbe, & le radici. anzi vogliamo dire, che à pena i ſemi, & i frutti arri uano all'anno, che ſi corrompono, & ſi rancidiſcono.

Delle corteccie, ò ſcorze che ſono neceſſarie in vna ſpeciaria.

RIpoſti à ſuoi luoghi i ſemi, & i frutti, vada per ordine lo ſpeciale acconciando le cortecchie, che ſono neceſſarie alla ſpeciaria, in queſta guiſa.

Scorze di Arancio	Finocchio	pigna
Apio	fraſſino	Raphano
Cappari	Mandragora	Sambuco
Cedro	moro	Sumach
pomigranati	Papauero	& d'incenſo
Ebuli	petroſemolo	

Aranzi, & cedri nel medeſimo giorno che ſi ſpiccano dall'arbore, ſi debbano in queſta guiſa ſcorticare. prima ſi fregano con alcuno mantil mondo, & netto, & doppo ſi ſcorzano con qualche coltello ben aguzzo di aciaio leggiermente, accioche non ſi leui della carne con le corteccie. & dice Auic. nel quinto canone nelle confettioni de cedri conditi. sfendanſi gli cedri, ouer gli aranci in quattro parti, cioè per longo, & per la lor groſſezza. percioche coſi meglio, & piu facilmente ſe li leuarà la ſcorza dalla lor carne, debbonſi torre le corteccie da gli aranci, & dai cedri, che ſono piu garbi, ouer di acetoſo ſapore: percioche le lor corteccie ſono piu odorifere: oltre di ciò vogliono eſſer gli cedri longhi, & vguali, & etiandio alquanto maturi.

Cappari, cioè la ſcorza della radice loro, ſi deue raccorre nel principio della Primauera, ma alcuni dicono che è meglio di Settembre. deueſi adunque attacare all'ombra, & ſeccarli al ſole. durano ſei anni.

Granati ſi deuono ſcorticare quando i frutti ſono ben maturi, ſi ſeruano per doi anni.

Ebulo, cioè corteccia della radice dell'ebulo, colgaſi nella Primauera, ſeccanſi al ſole, durano vn'anno.

Fraſſino, & finocchio ſi deue raccorre la lor ſcorza della radice ſecõ

do, che dicono alcuni nel principio della Primauera, ma alcuni altri nel mese di Agosto, & credo in vero, che in questo tempo sia meglio. dura mezzo anno, ma gli speciali lo seruano vn'anno, ma guardino, che non fallano.

Mandragora, cioè il maschio, & la femina è in vso nelle medicine. colgasi nel mese di Agosto, si puo seruare tre anni.

Petrosemolo si deue raccorre nel mese di Agosto, & mundarlo dalle lor superfluità.

Rafano è meglior fresca, che secca, nõdimeno seccata dura vn'anno

Sumach, cioè la scorza del suo seme è meglior di tutte l'altri parti.

Si deue ricordare lo diligente speciale, che intorno alle corteccie tre cose si debbono seruare, cioè in che tẽpo si raccolgano, in che guisa si ripongano, & quanto tempo durino.

Prima deuesi le corteccie, che si leuano dalle radici coglieré nel medesimo tempo, che le radici, & quelle che sono de frutti, & de semi similmente nel tempo, che si colgono i frutti & i semi.

Di poi quanto al tempo, che durano, si conseruano tanto tempo come fanno le radici, se sono de radici, & de frutti, & de semi, quanto qlli durano.

Durano similmente tanto le corteccie, come fanno que frutti, ouer semi donde si leuano. ma le scorze de frutti delli horti, come di naranci, cedri, & simili sogliono piu lungo tempo durare, che non fanno i lor frutti, & questo auiene perche la lor humidità superflua si è seccata.

Delle Gomme, che debbono esser in vna speciaria.

HAuendo lo speciale riposti i semi, i frutti, & le corteccie per ordine. debbe poi acconciare le gomme, che sono necessarie alla sua speciaria in questo modo.

Come son Amoniaco	gomma di Edera	mirrha
Assa fetida	gomma di mandole	Oppoponaco
assa aromatica	gomma arabica	Pece
Bdelio iudiaco	gomma Eleni	Ragià
bdelio de mecha	gomma di Cedro	Serapino
Colophonia	gomma di ciregie	storace liquida
Dragaganiho	Karabe	storace rossa
Galbano	Lacca	Terebenthina
glunten	Manna d'incenso	& Vernice

Assa fetida così chiamata per il suo horrido puzzo, ma quanto piu puzza, tanto è piu migliore. si raccoglie nel l'estate, & si cõserua senza corompersi. deuesi riporre in luogo mediocremente secco.

Dragagan-

Dragaganthо dura infino a quaranta anni.

Gomma di edera ſi colga nel meſe di Maggio.

Oppoponaco ſi puo conſeruar, che non ſi corrompa, ma pur ſe ſi guaſta puoco.

Storace ca amita dura dieci anni.

Terebenthina ſi conſerua cento anni.

Similmente deueſi oſſeruare intorno alle gomme tre coſe, cioè, in che tempo ſi colgano, in che guiſa ſi ſecchino, e quãto tempo durino. Debbonſi raccorre le gõme dopo che ſarãno congelate, & dopo che ſarãno tanto ſecche, che ſi poſſano poluerizare. ma alcune ſpecie di gomme che ſono liquide ſi ſeccano artificialmente, ſi come ſono le ſpecie di ragia, & tale ſi chiama ragia carminata, ma quella che artificialmente non ſi ſecca, ſi chiama ragia.

Il modo adunque di ſeccare tali gomme è coſi. ponganſi in alcun vaſe grande & largo noue libre di alcuna ſpecie di gomma, con le quali vi ponete diciotto libre di acqua, poi pongáſi al fuoco, & le andate meſcolando continuamente, oue le laſciate, finche ſieno tanto cotte, che ſiano ben ſecche, & ſi facciano facilmente frangibili, in guiſa che ponendoui ſopra vn deto, ſi rompano, di poi riponganſi in alcun uaſe di terra. & queſte gomme eſſendo ancora humide, ſi debbono ſeccare piu che quelle che ſopra gli arbori, percioche ſi debbono far bollire tre giorni, & tre notti, & le ſecche baſta, che bolleno dalla mattina fino a veſpero: percioche diuentano bianche, ſe collate di poi ſono. & dura le gomme ſi come Auic. dice fino a tre anni. ma quelle che ſono piu per ſette durano piu, & non hauendo gomma freſca, ſi deue porre il dopio peſo della vecchia.

De ſucchi ſecchi che ſono biſognoſi in vna ſpeciaria.

I Succhi ſecchi, percioche delli humidi, & delle acque habbiamo in altro luogo ragionato. però dopo le gõme ſi dia il ſuo luogo a cotali ſucchi, che per il piu ſono i ſeguenti.

Succo di Acatia	chelidonia	Mandragora
Abſinthio	cocumero aſinino	memithe
Berbero	eupatorio	opio
Caprifoglio	fumoterre	& ſimiglianti
centaurea	Liquiritia	

Il ſucco di Acatia è di color negro, & chiaro, ſe è fatto di frutto maturo, ma ſe non è ben maturo trahe al roſſo, & tale ſi deue eleggere, che ſia odoriſero.

Il ſucco di Abſintio ſi deue fare nella Primauera.

Il ſucco di caprifoglio ſi conſerua cinque anni.

Il ſucco di Centaurea ſi fa quando l'herba è freſca,& tenera.

Il ſucco di Chelidonia ſi caua quando il ſuo fiore comincia ad aprirſi.

Il ſucco di cocumero aſinino ſi fa quando il ſuo frutto è ben maturo, percioche ſe è acerbo è cattiuo.

Il ſucco di Eupatorio ſi fa nella Primauera.

Il ſucco di fumoterre ſi fa nel principio della Primauera.

Il ſucco di liquiritia ſi caua nel meſe di Giugno.

Il ſucco di mandrag. ſi fa mẽtre, che le radici ſon tenere & freſche.

L'opio ſi conſerua vinti anni,& a pena ſi corrompe.

Ogni ſucco ſi debbe cauare quando la pianta è tenera e freſca, coſi delle foglie, come delle radici: percioche i ſucchi che ſi fanno delle radici ſi debbono cauare quando è tempo di cauare le radici. & i ſucchi dell'herbe,& delle foglie quãdo ſono perfette, le foglie. il che auiene in piu dal mezo della Primauera ſino al fine. cauaſi il ſucco la mattina, percioche all'hora le piante han maggior copia di humidità. Secchiſi ogni ſucco al ſole, ouer al fuoco.

Durano i ſucchi nella loro perfettione, quanto le herbe, & le loro radici ſecche.

Delli minerali che ſi ricchiegono all'vſo della ſpeciaria.

Dopo i ſucchi verrano per ordine i minerali i quali fan biſogno nella ſpeciaria & queſti ſono.

Alume iameni, ouer di piuma.	auripigmento	ceruſa
alume commune	auro fogliato	chimolea
alume zuccarino	Battitura di Rame	cinabrio
antali	Belliriči marini	climia di oro
argento uiuo.	Bolo armeno	climia di argento
argento uiuo ſolimato	Borace	coralli roſſi
argento fogliato	Calcecumenon	coralli bianchi
aſphalto.	calce di oſtrache	Dentali
atramento	calce di pietre	Erugine di rame
auripigmento roſſo.	calce di guſci d'oui	Rame bruſciato
	calce di marmore	Ferrugine

Fragmenti di tutte le pietre precioſe, ſi come di zaphiri, di ſmeraldi hiacinti, di Granate, ei Rubini & ſimili.

Geſſo

Gesso	litargirio di argento	Pomice
Lapis berillus	litargirio d'oro	pompholigine
lapis conchilio	lotura di Piombo	Sal armoniaco
lapis ematites	Marcasita	sal gemma
lapis Gagates	marmore	spodio
lapis Giacintus	magra	solphore
lapis smaragdus	minio	sulphore estinto
lapis spongię	Nitro	Vetro brusciato
lapis Vesicę.	Piombo abbrusciato	Vitriolo

Coralli durano quaranta anni.

Solfore si conserua con sua virtù tre anni, ma quei passati, si conuerte in bianca cenere, & questo auiene per la priuatione del proprio calore. è da notare, che li minerali si debbano pigliare delle miniere note, & buone. oltre di ciò, vogliono esser mondi da ogni superfluità, & che la sua sustanza sia pura. etiandio è da sapere, che tutte le specie di minerali molto durano fuor che il solpho, il qual per esser priuo di humidità, & pieno di parte terrestre si corrompe.

Delle Medicine pigliate da gli animali, che sono necessarij in vna speciaria.

Deue lo speciale hauere nella bottega le parti, & le specie de gli animali, che segueno, come è

Assungia di	cera rossa	Sparauiero
Anitra, di	ceruelli di vccelli	Testugine
Occa	coagulo di capretto	toro
becco	coagulo di lepore	& di Voltore
Gallina	corno di capra	Gluten di animali
acque di lumache	corno di ceruo	grasso di boue
Carne di ericio	corteccie di oui	grasso di vacca
carne di leone	Ebur	& di simili
carne di lepore	Hepar lupi	Iscolo
carne di volpe	Fiele di Aquila	Erici ouer ranule
cancri di fiumi	fiel di becco	ipotamus
cantaridi	fiel di	Lana
castoreo	Grua	lepore
cauda tremula	Leompardo	Margarite
cera bianca	lepore	medolla di

Pecore, di cani, di vitelli, di vacca, & d'asino.

Miele	humano	sterco di lupo
mumia	di testugine	sterco di fanciulle
Osso di cor di ceruo	Scorpioni	sterco di porco
ossi humani	scarabei	Tela di ragno:
ossi di sepia	serpenti	tyro
Pollicola interiore	sero di latte	Ventre di mergo
del stomaco delle	spienza di polero	vngie d'asino
galline	sterco di cane che	vngie di capre
porcelione	mangia dell'ossa	vrina di fanciullo
pulmone di volpe	sterco di Colombó	Hirondine.
sangue di becco	sterco di lucerta	& hissopo.
di capretto		

Debbonsi le assungie di occa, di anera, & di altri simili in questa guisa reporre. Pigliate tanta assungia che vi pare di quei animali, che saranno frescamente vccisi, & la nettate dalle sue pellicole: di più la porrete in alcun vase di terra nuouo, ilqual sia grande al dopio dell'assungia, ilche coprite, & il ponete in caldaio di acqua caldissima, & quello che si disfarà dell'assungia, lo porrete in vn'altro vaso, & andate in questa guisa facendo, finche non vi rimanga punto, ò niente di grassezza. di poi pigliate quello, che sarà chiarificato, & il seruate in luogo freddo. Puossi etiandio fare in questo modo. pigliate vna olla, ouer vaso, nella quale vi ponete dell'assungia, & poi ponete il vase in vn'altro pien di acqua, sotto ilquale vi fate fuoco. & ciò di quello si liquefarà il ponate in vn'altro vase, & in questa quisa fate fin che tutto il grasso serà uscito dall'assungia. di poi il ponete in loco freddo.

Le Cantaridi si debbono raccorre nella Primauera, delle quali le ottime sono le rosse, grandi, & liscie: le non buone sono le negre, & aspere. deue hauere colui che le coglie in mano vn paio di forfette di ferro, ouer di legno, con lequali ponga le cantaridi in alcun uaso di stretta bocca. dipoi le ponete sopra dell'olio vecchio, dipoi le ponete al sole, oue le lasciate finche si putrefaccino.

Alcuni altri le abbrucciano, si come Dioscoride, & così ponete quelle in vn vase nõ vitriato, & il coprite con alcun panno di lino, il fondo del quale sia sbusato, & ponete la bocca del uaso sopra il fumo di fortissimo aceto che bolla, oue le lasciate, finche siano morte, poi le filzate in vn filo di lino, & le seruate, oltre di ciò deuesi notare, che le piu forti, ouer di piu virtù sono quelle, lequali in diuersi luoghi si mutano, & habbiano machie gialle, & siano di corpo longo, & piene. ma quelle che non si mutano sono di debile operatione.

Cancri alcuna volta si abbrusciano, ma alcuna volta non, si come quelli che si pongono ne'elettuarii resumsitiui, & all'hora in questa forma

ma

ma si debbono preparare. pigliate le carni de canceri essendo leuate via le sue corteccie, lequali lauate con acqua fredda, & sale buono, & cenere tre volte, finche siano mundificate, & purgate dal suo odore. poi coquasi in acqua d'orzo, ouer latte, delquale il butiero sia cauato.

Le carni de gli animali, come di ericio, di leone, si debbono lauare quattro ò cinque volte cõ vino caldo dolce, & tra vna volta, & l'altra si deue star vn'hora. poi si seccano in vn forno, & si poluerizano. la carne del Leone deuesi abbrucciare con la pelle, essendo però leuati via li ossi, e le intestina. la carne di volpe rare volte si pone ne'medica menti, fuorche da farne l'olio volpino, laquale si cuoce tutta finche le osse si separano.

Castore si puo seruare con la sua virtù sei anni: nondimeno meglio è che sia fresco. deuesi guardare lo medico, & lo speciale da quello, che è negro, puzzolente, & rancido: percioche vccide in vn giorno, si co me Auic. dice parlando de veneni.

Cauda tremola quando si pone ne' medicamenti, si deue abbruscia re, & ridurre in cenere, finche si possi poluerizare.

Cera si deue in questa guisa biancheggiare. ponete della cera mon da noua, & che alquanto biancheggia, in alcun vase, & la cuocete fin che l'acqua ne diuenga negra, poi butate via quella, & ve ne soprapo nete dell'altra, & fate cosi spesse volte, finche ne diuenga bianca.

Cerebri de gli animali si debbono pigliare freschi, & dopo che saranno dalle loro pelicule spiccati si debbono cosi purgare. debbonsi fregare con le mani, & lauare con l'acqua fredda, dipoi riporre.

Togliete dell'acqua di capitello calda, nella qual v'infundete i stoma chi di galline per vn'hora, poi li lauate due, ò tre uolte. poscia gli infondete in vino, & li lauate pur cõ vino due ò tre volte. & di nuouo li mettete nell'acqua del capitello, come habbiamo narrato. poi li seccate nel forno, poiche serà cauato il pane. & questo racconta Bartolameo Montagnana.

Il polmone di uolpe si deue tagliare sopra le vene, & la canna della gola, & poi lauarlo, & seccarlo, come habbiamo detto delle carni.

Il sangue di becco si deue riporre secondo l'openione d'Alessandro, che è stata seguitata fin hora. deuesi adunque in questo modo preparare. pigliate nel mese di Agosto, quando l'vua incomincia à maturarsi, vna padella nuoua di terra, nella quale ponete dell'acqua, & la mettete a bollire al fuoco. & questo si faccia, acciochè il sapore della terra si parti, poi pigliate vn becco, del quale ne togliete il sangue, che non esce ne primo, ne vltimo, cioè di mezzo. & quando sarà congelato, il tagliate in pezzeti minuti, i quali porrete nella padella, & la coprite con vn panno di lino in guisa, che da quello non sia toccato, & il ponete a l'aere in guisa che il sole vi possa aggiungere, oue

il lasciate, finche sia secco. poi il pestate, & il riponete. ma queste condi tioni sono da esser notate poste da Alessandro, cioè, come vuol esser il becco. prima deue esser quello di quattro anni, & non piu, ne meno auanti, che si vccida. Secondo, che il sangue sia di buon odore, & questo si deue fare, facendo, che il becco si nutrisca per giorni, settimane, & mesi cō foglie di finocchio, ouer di lauro, ouer di edera, ò di amomo.

Il sangue di testuggine in questo modo si colga. togliete vna testuggine di acqua, & la ponete in alcun vaso largo con la pancia volta al l'insu, & subito le tagliate il capo, & lasciatene uscire il sangue, & quā do sarà congelato, bisogna coprire il uaso con vn criuello di sete fatto, ouer di lino. poi il ponete al sole, oue il lasciate finche sia secco, poscia il seruate.

Gli serpenti si debbono eleggere de lochi secchissimi, & lontani dall'acque, & che habbiano la lor schena nera. & debbonsi con bacchettine percuotere, & legate la lor testa, & coda si deueno tagliare uia, essendo le serpi nel uino. poi si lasciano percuotere sopra la terra. & quanto piu si agiterà, tanto piu ne vscirà di sangue, & tanto piu saranno migliori. poi si scorticano, & si lauano con acqua salsa calda, & poi col vin puro. & cosi preparati si debbono porre ne medicamenti.

Lo sterco di cane si deue eleggere bianco, percioche è segno, che è fatto di ossi. deuesi raccorre fresco d'vn giorno, ouer di doi. poi il seccate & riponete.

L'vrina de fanciulli si deue raccorre molte volte in alcun uaso, & quando si raccoglie della lor feccia, deuesi gittare uia il sotile, che ui nota sopra, & cosi la cogliete. cosi liquida la reponete & vsate.

L'Hissopo humido deuesi in questa guisa riporre. pigliate vna quan tità di lana grassa, & sporca cosi, come si tosa. & la lauate in qualche va so, finche racogliete della grassezza, che sopra ui nota, la qual colate del l'acqua, & la ponete in vn vaso di rame. sopra laqual vi ponete dell' acqua, & il ponete in alcun uase con l'acqua fredda spesse volte. il mo do di lauarlo, è che'l mescolate spesse uolte con le mani, finche la sua spiuma venga di sopra. di poi togliete vn poco di acqua di melle & la gittate sopra quella spuma, finche si resti di farne. & cogliete quella grassezza, che è piu monda. di poi ui spargete sopra dell'altra acqua. & tornate a mescolare finche di nouo faccia la spuma. poscia la gittate sopra vn poco d'acqua marina. & quando si quieterà, & sarà caduta la spiuma, raccogliete la grassezza, che noterà sopra l'acqua, & la fregate con le mani. & se non ui vederete notare niente di sporco, il seruate. ma se ne sarà il lauate di nuouo, secondo, che habbiamo detto, & cosi fate finche sarà diuenuta bianca. il che bisogna fare al sol caldo. poi la riponete, & seruate. & sono alcuni, che pigliano di quella grassezza, & la pongono in alcun vaso riscaldato con l'acqua calda,

& pon-

& pongono ſopra la bocca di quello vn panno groſſo, & lauano al ſole finche s'ingroſſa, & diuenga bianca. quella, che è adulterata è aſpera, & alquanto coagulata, la qual ſi falſifica con cera, & pegola.

Ma lo ſpetiale deue oſſeruare tre coſe intorno alle medicine, che ſi pigliano da gli animali, delle quali la prima è, che dette parti, che ſeruono in medicina, ſi deueno trarre da gli animali uiui, & non morti, & che ſian ſani, & de membri intieri, & perfetti.

La ſeconda è, che ſi debbano pigliare nel tempo della Primauera, come vuol Auicenna.

La terza è, che le parti oſſuali durano lungamente, anzi vogliono alcuni, che quanto ſono piu vecchi, ſono migliori, & ſotto a queſta parte ſi intende non ſolamente li oſſi, ma le vngie, & le corna.

Ma le parti piu molli, come ſono le medolle, le aſſungie, le carni, li polmon, i fieli, i coaguli durano poco tempo, & a pena arriuano all'anno, che ſi putrefanno, & putiſcono.

Di alcune maniere di ſpeciarie, che vengono di lontani paeſi, quali ſi debbano eleggere, oue ſi allogbino, & quanto tempo durino.

PErcioche le ſimplici medicine, che vengono di lontan paeſe, ragioneuolmente ſi vendono molto care, auien, che per la auaritia de gli huomini ſiano falſificate. perciò habbiamo eletto queſto particolar luogo, accioche lo ſpetiale ſappia guardarſi dalle coſe falſe, ma haute le buone, ſappia oue riporle, & quanto tempo poſſano durare. & però tra le altre ſpecie noi porremo le ſeguenti.

Ambra	cinnamomo	muſchio
ammomo	croco	noce indiana
Balſamo	cubebe	noce moſcate
been bianco	Doronico	Pepe
been roſſo	Folio	Ribes
blacte biſantis	Galanga	Spico nardo.
Calamo aromatico	garofali	ſpongie
canfora	Laudano	ſpuma maris
cardamomo	legno aloe	zenzero
carpobalſamo	Macis	zedoaria
caſſia lignea	Malabatro	zuccaro.

Ambra ottima è quella, che è bianca, ma miglior quella del color di griſo, ma la nera è cattiua. puoſi longamente ſeruare.

Amomo deueſi eleggere freſco, biãco, vergato di roſſo diſteſo, pien

di

di seme, ponderoso, & soaue, & che masticato morde la lingua, & che è d'vn colore, & non vario

Balsamo non è portato a noi al presente.

Blacte bisantio, cioè vngie odorate, ottime sono quelle, che tēdono al bianco, & che sono odorifere, il qual odore tira alquanto al castoreo

Carpobalsamo è il frutto del balsamo, che nōn habbiamo.

Cardamomo si elegga di color alquanto rosso, che sia alquanto al gusto mordente, & dolce. ma quello, che è bianco si gitta via. quando si pone nelle medicine. si deue gittare uia le pietre, & fregasi con le mani, ouer con alcun panno, & gittansi uia i fusti.

Campharo non si puo seruare senza gran diligenza, serbasi adunque in alcun uase di marmo col psilio, ouer col seme di lino. & cosi dura quaranta anni.

Cinnamomo deuesi eleggere, che habbia acuto & sottile sapore, mescolato con alquanto di dolcezza, & molto aromatico: & tale si chiama cinnamomo alitino. ma quello, che alquāto è biāco, ouer negro gittasi via. quando si vuole conoscere al gusto, si deue masticar alquāto, & poi lauar la bocca con acqua, ouer saliua. se è buono, resta il sapore, ma se è cattiuo si parte.

Cassia lignea è vna specie di cinnamomo.

Calamo aromatico è cauo, percioche quando si coglie, si caua da quello vn certo legno, & da questo ha pigliato il nome, vuol esser ponderoso, del qual ne sono due specie. vna si troua in Persia, che è giallo il qual non è in vso. l'altro trouasi nell'India, che è alquanto bianco, & cauo in longo, & non in larghezza, il qual quando si rompe. non si polueriza. dura tre anni.

Greco accioche piu facilmente si poluerizi si deue porre al sole, & quando sarà secco, si ponga all'ombra. ma se non è sole si secca in alcun instrumento caldo. dura cinque anni, deuesi seruare in alcun sacchetto di pelle molle, cioè pastosa.

Cubebe si eleggono, che siano di mediocre sapore, molto aromatice, & con poca dolcezza. quelle durano dieci anni.

Foglio ottimo è quello, che è leggiero, alquanto bianco, ouer negro, hauēdo odore di spico nardo, che nō sia falso, & che molto tēpo dura.

Galanga si deue eleggere alquanto rossa, piena di nodi, ponderosa da se stessa, di acuto sapore, & constrettiua. ma quella, che è alquanto bianca, leggiera, non acuta, non hauendo quasi niente di sapore, & perforata, & facilmente si polueriza, gittasi uia.

Garofali ottimi sono quelli, che alquanto rosseggiano. durano dieci anni, se si ripongono in luoghi non molto humidi, & non molto secchi, accioche non si seccano.

Laudano si deue eleggere ponderoso, negro, & che si puo malassare

con

con le mani. ma quello, che è molto negro, & che trattato con le mani si poluerizza è vecchio, ouer falsificato.

Legno aloe si elegga, come narraremo nelle medicine falsificate.

Muschio si deue eleggere, come raccõtaremo nel capitolo delle medicine falsificate. deuesi riporre in vn vaso di vetro grosso, ben coperto, & serrato con cera. ma è meglio ancora riporlo in vn vase di piombo. oltre di cio, deuesi etiandio notare, che non si ponga con altri medicamenti aromatici: percioche perderebbe la sua aromatichezza ma quando l'haurà presa, ponganfi in alcun vase di vetro, hauendo aperta la bocca, & si sospenda in alcuna fossa. & cosi le ritornerà la sua aromatichezza.

Macis si elegga alquanto rosso, ouer rosso, & che sia di acuto sapore con alquanto di amarezza. ma il negro, & di color di terra, & che non è al gusto acuto si gitta via. dura dieci anni

Noce d'india deuesi porre nelle medicine senza scorza. dice Auic. che vi vuol esser dentro dell'acqua, percioche non ue ne essendo è segno, che è vecchia. dura vn'anno.

Noci moscate si deueo eleggere, che sono liscie, piene ponderose, & graui, & quando si frãgono non si poluerizzano, & che siano di acuto sapore: ma quelle, che non sono cosi, non si pongono nelle medicine. durano sette anni.

Pepe è di tre specie, cioè bianco, nero, & longo. pepe bianco nõ hauemo, ma in luogo di quello vi si poneua la cataputia transmarina, la qual non è pepe: percioche è piu grossa, ne è di acuto sapore. ma quando si poneua ne medicamenti in luogo del pepe bianco, si li leuaua la scorza. il pepe negro dura quarãta anni. ma il longo, si conserua vinti.

Spico nardo si deue eleggere, quello che è pieno di sustãza, di color giallo, d'odo e soaue, acuto al gusto, alquanto amaretto, hauendo alquanto di garbo, & che sia in colore rosso. ma quando si pone ne medicamenti, deuesi leuare via vna certa bianchezza, che è dentro, & vna certa negrezza, che egli ha di fuori. dura dieci anni riposto in luogo secco, & nõ humido. ma il spico nardo negro, & terrestre si gitta via

Spongia quando troppo si tiene, si perde la uirtù, & non si deue adoperare, se prima non si laua col nitro, ouer col borace, ouer con la lissia.

Sandali durano quaranta anni.

Zenzero si serua doi anni ma piu mescolato col pepe.

Zedoaria dura dieci anni.

zuccaro dura cinque anni.

Debbe lo speciale attorno alle cose predette tenersi in memoria il modo di elegerle secondo il tempo, che durano. prima, cioè quanto al eleggere debbonsi notare alcuni precetti. prima è, che quanto piu sono

aromatici, tanto piu sono migliori. & questo pertiensi all'odore. Secódo, che partiensi al gusto è, che non si deue gustare cosa alcuna, se prima non è la bocca stato gran spatio di tempo dopo il masticare vna cosa, & poi vn'altra, si come è se hora masticate vn poco di cinnamomo, non deuesi gustare dopo quello la zedoaria, se prima non sarete stato tanto spatio di tempo, che ui sia partito il sapore di quello. ma quádo non si hauesse tempo, deuesi masticare vn poco di papiro: percioche subito ne leua il sapore de gli aromatici, & quelli aromatici, che sono piu carghi di colore, & di odore, & di sapore, sono similmente di virtù piu forti.

La seconda, che è quanto tempo durino, è da sapere, che in poco spatio di tempo si corrompono, percioche tutti gli aromatici sono di sottil sustanza, & facilmente si risoluono: benche alcuni longo tempo durino, ma poluerizati meno si conseruano.

Delle medicine solutiue, che sono bisognose nelle speciarie quali si debbono eleggere, come riporle, & dell'vfficio del speciale in darle.



ET anco questa parte si deue separatamente scriuere per le ragioni dette di sopra. però tra medicamenti solutiui, che debbono esser nella speciaria, li sequenti sono piu che necessarij.

Agarico	lapis lazuli	Polipodio.
Aloe	laureola	Reubarbaro
Cassia	Manna	Sarcocolla
colloquintida	Mirabolani belliri-ci	scamonea
cocumero asinino	mirabolani ci-trini	senna
Elleboro	mirabolani, che-buli	serapino
Emblicimi.	mirabolani indi	serpentaria
esula	Oppoponaco.	squilla
euforbio		Tamarindi.
Hermodattilo		turbith.
Lapis armenus		

Agarico femina è migliore, il maschio è cattiuo, il qual è longo, negro, graue, pien di fili, duro, & denso, & cosi fatto è cattiuo. il buono, che è la femina deue hauere cinque conditioni, cioè, che sia biáco, leggiero, che a toccarlo si rópa, poroso, o raro, & dolce nel primo gusto, ma poi amaro, & stittico. & di questo la miglior parte è quella di sopra. egli si deue conseruare có gengeuo, dauco, leuistico, ò polipodio. dura cinque anni nella sua buona virtù. vogliono alcuni, che l'agarico sottilmente trito sia gran veneno.

Aloé

Aloe migliore è il ſuccottrino,& è quello, la cui acqua ſi aſſomiglia all'acqua di zaffrano,& il cui odore è come di mirra. & dopo il ſuccotrino migliore è il perſico, che volgarmente ſi chiama hepatico.il peggiore è l'arabico, cioè il caballino,ilqual è negro pien di feccia,amariſſimo,& puzzolente, & perciò il buono aloe deue hauere cinque cõditioni,la prima che ſia di colore citrino, che tragga al roſſo chiaro . la ſeconda che habbia buon odore . la terza che nel primo guſto paia dolce,& poi amariſſimo,non però quanto è l'hepatico,& il caballino . la quarta che ſia leggiero,& quanto è piu leggiero, tanto è migliore . la quinta che ſia tenero,& tenace. ma non però in guiſa che non ſi poſſa frangere . deueſi l'aloe tenere appreſſo alle ſpecie alefangine,ò inſieme con loro, ouer appreſſo il bdelio. ſi puo conſeruare perfetto per uinti anni.poi comincia a declinare la ſua virtù.

Bellerici Mirabolani ſono migliori i groſſi, ponderoſi, & di ſcorza denſa.ſi conſeruano per quindeci anni.

La Caſſia debbe hauere ſei cõditioni ad eſſer buona,& queſte ſono, che la ſua canna ſia groſſa, piena, luſtra, graue,& la polpa graue, & lucida. vuole Meſue, che ſola ſi debba conſeruare. dura perfettamente doi anni, ma nella ſua canna, percioche tratta perde aſſai della ſua virtù.

Colloquintida migliore è la femina, & maſſimamente quella, che ha queſta proprietà,cioè groſſa,leggiera,& quanto è piu leggiera è tanto migliore.ſia frangibile, bianca,& ben matura,& quella che ha la parte di dentro polpoſa fragile,liſcia,& bianchiſſima, quella che non è bẽ matura,è cattiua,& etiandio quella,che non naſce accompagnata.deue ſi raccorre nell'Autunno, & maſſimamente, quando diuenta gialla, & ſi parte la verdezza, la ſua medolla è in vſo della medicina,poi il ſeme, ma la corteccia non ual niente. deueſi riporre con la ſua ſcorza, perche non s'indeboliſca la virtù,ſi come dice Meſ.& Auicena. deueſi ancora riporre accompagnata col maſtice, galanga,& ſimili cordiali, ouer ſtomacali.il che dice Meſue. dura quattro,& piu anni.

Del cocumero aſinino la miglior parte è il frutto,maſſimamente maturo, dopo queſto il ſucco,& ultimamente le radici. l'ottimo frutto di quello è il citrino, & che non ſia verde, & quello che è amato. il ſucco del qual ſia bianco, alquanto graſſo, ma non ben maturo è cattiuo. il miglior tempo di raccorlo è nel fine dell'Eſtate,ſi come dice Meſue. deueſi raccorre la radice nel fine della Primauera. dura doi anni.

Emblici Mirabolani migliori ſono quelli,che ſono groſſi, denſi,& ponderoſi, & quelli, che hanno piccoli gli oſſi, & aſſai carne durano longo tempo.

Elleboro migliore, & piu ſano è il nero. ma il bianco è veneno-

so. il nero è assai sopportabile, & benche ancora difficilmente. del negro, si elegge quel che è di acuto sapore, al gusto mordente, di colore come di assaro, frangibile, che non sia ne sottil, ne grosso, ne nuouo, ne uecchio, & ancora che non sia di peso, ne leggiero, ma è migliore il leggiero che il pesoco, & massimamente q̃llo che nō è aspro. la miglior parte di tutta la pianta è la radice, la miglior parte della radice i fusti, & de' fusti la scorza, si come narra Mesue. deuesi racorre nella Primauera, & nell'Estate, conseruasi con lo epithimo, ouer col polipodio.

Esula migliore è la piccola, che produce le radici sottili, & di sottil scorza. la miglior parte della pianta, è la correccia della lor radice, ma il suo latte è piu acuto, & piu forte. la miglior radice di q̃sta vuol hauere cinque conditioni, cioè di sottil correccia, & leggiera, che facilmente si rompa, & che sia alquanto rossa, & finalmente che habbia mezo anno, ma fresca. come d'vn mese, offende. si colga nel principio della Primauera, ma il suo latte nel fine. serbasi lontan dalla scamonea, & da i medicamenti acuti & cattiui, ma conseruasi appresso medicine cordiali, come sono il dauco, il macis, l'absinthio, & inuolgasi in foglie di lattuca, ouer di scariola. dura doi anni, ma è meglio che ogn'anno si rinoui.

Euforbio ottimo è quello, che è frãgibile, & che ha colore di paglia, & chiaro, & che è di grãd'acrezza. conoscesi al gusto, ma difficilmẽte. percioche morde la lingua con grandissima violenza, laqual gran spatio di tempo dura. vuol esser etiãdio acuto, & che habbia vn'anno, ma essendo fresco è mortifero. quando è fresco, si conosce: perche si dissolue in olio. ma il vecchio forse non si dissolue. dura dieci anni, ma bisogna porlo, accioche presto non si guasti, nel miglio, ò faua, ouer lente, si come Mesue insegna.

Hermodattoli si deueno eleggere li rotondi, i quali habbiano queste tre conditioni. bisogna, che sian bianchi di dentro, & di fuori, che sian grossi, & che non sian duri, ma mediocremente. i rari, leggieri, & frangibili sono debili. ma i neri, & rossi sono cattiui. deuesi raccorre quelli che nascono appresso alle squille, ouer a i raphani. colgasi nello Estate, & secondo alcuni nel mese di Maggio, ma è meglio secondo altri corgli nel mese d'Agosto. durano un'anno, ma è meglio, che si rinouino. deuesi riporre appresso alle squille, rafano, comino, mastice, gengeuo. pepe lungo, mentastro, ouer col leuistico.

Lapis armenus non è portato a noi, ma se ci è portato, si deue eleggere q̃llo, che è citrino, molto vguale, non sassoso, frangibile, & liscio.

Lapis lazuli l'elettissimo è quello, che piu carco del suo colore, cioè celeste, & pieno di macchie d'oro: ma quello, che è misto con la marchesita non è buono.

Laureola, cioè mezereon miglior è quella, che ha le foglie sottili, &

verdi,

verdi,& quella,che nasce appresso l'vna dell'altra, ma quella che nasce sola non è buona.similmente quando nasce in luoghi lagunosi, & che ha le foglie piccole,& spesse è cattiua.deuesi riporre con l'absinthio.deuesi raccorre nel mese di Luglio. dura doi anni.

Manna è vna rugiada,che cade sopra le pietre, & sopra alcune piãte. è differentia secondo le cose,oue sopra cade:percioche se cade sopra le pietre,è granelosa,e si congela in guisa di seme, ma quella che cade sopra le piante piglia alquanto della virtù di quelle. l'ottima è quella, che cade sopra le pietre,& che è bianca, granelosa,fresca,& dolce:dopo questa è quella è che alquãto citrina.ma la fosca,& cinerosa, & uecchia non è buona. dura vn'anno,ma bisogna riporla cõ l'hisopo,ouer col thimo.

Mirabolani citrini si eleggono con cinque conditioni. cioè che siano cittrini,che alquanto siano verdi,che siano ponderosi,& dẽsi, & che nelle loro fessure siano come gomosi,che siano grossi, sia la lor correccia densa,grossa,& siano i suoi ossi piccoli.deuesi riporre con absintio, spica, viole,& vua passa.durano quindeci anni.

Mirabolani indi debbonsi eleggere con cinque conditioni, cioè che siano neri,di sustanza densa,che siano grossi,graui, & che non habbiano ossi.si ripongano,come i citrini,ma durano piu lungo tempo.

Mirabolani chebuli eleganſi con quattro proprietà,cioè che siano grossi,& quanto piu sono grossi,tanto sono migliori. siano alquanto negri,& che declinano al rosso,siano ponderosi,& che posti in l'acqua subito vadano a fondo,& di grassa scorza.durano quindeci anni,riponganſi,come si seruano i citrini.

Oppoponaco è gomma.la meglior è quella che è citrina di fuori, & di dentro alquanto bianca,& amarissima. & che facilmente si rompa, & etiandio, che facilmente si dissolua nell'acqua, & quella che è di buõ odore.deuesi riporre con cose stittice, si come mastice,spica, & enola. dura longo tempo senza guastarsi.

Polipodio è la radice d'vna pianta chiamata cosi,la qual nasce sopra gli arbori,& sopra le pietre.la migliore è quella che nasce sopra gli arbori,& massimamente sopra quelli che producono giandi. l'ottimo vuol hauere otto proprietà,cioè che sia grosso,sodo, nodoso, il color negro,& il rosso,ma puoco,cioè che sia di color di pistacchi, che sia alquanto aromatico,il sapore dolce,& stittico,lasciãdo poi nel fine amarezza.& lodasi il fresco.si deue riporre co i finocchi, anisi,dauco, ouer gengeuo.dura doi anni.

Reubarbaro quello si loda,che è alquanto negro,che declina al rosso,graue & quando si rompe,ui si vede dentro del rosso,& giallo,& che è di color di croco,& che è fresco.deuesi conseruare con spica. dura tre anni.ma si conserua dalla sua corrottione,se il linite di cera,termentina

na liquefatta, ouer con cera sola, ò sepeliscasi nel miglio, ouer psilio.

Sarcocolla è vna gomma, la piu forte, ouer di piu virtù è la citrina & quanto è piu amara, è migliore. guardateui dalla poluerizata: percio che si falsifica. si deue seruare col gengeuo, & cordumeno. dura lungamente.

Scamonea ottima è quella, che uien portata di Antiochia, & di Armenia, ma quella, che nasce nelle nostre parti è cattiua. l'ottima vuol hauere cinque conditioni, cioè che sia di chiaro colore, si come la gomma, ouer alquanto bianca, ouer di varij colori, & che bagnata d'acqua ouer saliua diuenga come latte, che sia tenera, & che facilmente si franga. sia di leggier peso, & di buon odore. dura vinti anni, come narra Mesue. ma dice Serapione, che si puo seruare fino a quanta anni, ma dice Mes. che quanto è piu vecchia, è piu debile. deuesi riporre non poluerizata, ne preparata, percioche minor tempo dura. deuesi riporre co i cotogni.

Sena si elegge il follicolo, dipoi le foglie, che son le migliori. il color del follicolo si appressa al verde, & a vna certa negrezza, che sia amaro alquanto, & stittico, & ben maturo, & che sia pieno di seme. quello, che è alquanto bianco non è buono, & similmente il non maturo. le foglie buone sono le verdi, ma quelle, che sono alquanto bianche, & sottili, con i fusti, non son buoni. debbesi riporre col gengeuo, & simili, che cōfortano il stomaco, si come è il mastice, spica, il croco, & le rose.

Serapino è vna gomma, la megliore è quella, che è di color tra il rosso, & bianco, & che è di color di porri, & quella, che facilmente si dissolue in acqua, & che è chiara con sostāza spessa, & quella, che è più leggiera è migliore, & quello, che non è di odore di assa fetida, & ne di Gabano è adulterato, deuesi riporre con mastice, spica, ouer ruta, dura lungo tempo riposto in luogo secco.

Serpentaria, la miglior parte di quella è la radice, la ottima radice è quella, che è grossa, matura, & nata in luoghi larghi. il miglior tempo di raccorla è la Primauera, & in principio dell'estate, si come è nel mese di Maggio, tagliata in pezzetti, & seccata al Sole, dura doi anni. deuesi riporre col mastice, spica, & simili.

Squilla miglior è quella, che è accōpagnata, ma sola è cattiua, ouer venenosa. la ottima è quella, che è di sapore composto di dolcezza, acuità, & amaritudine, & che splende nelle sue correccie. deuesi notare, che le correccie di fuori sono mortifere per la lor grandissima calidità, ma quelle di mezzo sono temperate. debbonsi seccare in questa guisa. pigliasi vna cipolla, ouer squilla, e li leuate la scorza di fuori, & p lōghezza la tagliate in due parti cō alcũ coltello fatto di legno di pino, poi ne leuate le correccie, a vna a vna, & le mettete in vn filo di lino, ma in guisa che non si tocchino. le sospēdete all'ombra in loco vētoso, oue le

lasciate

lasciate, finche siano secche, poi le riponete cõ rafano. si debbono raccorre nel mese di Marzo.

Tamarindi si debbono eleggere con sei proprietà, cioè, che siano neri, ma non di molta negrezza, lucidi, & teneri, pieni di alcuni peli, che sono come radici, siano freschi, & grassi, & siano dolci con alquanto di acetosità, & netti. debbonsi riporre col mastice, spica, macis, & simili, che confortano il stomacho. durano dieci anni.

Turbith si elegga con sette conditioni, cioè che sia vuoto, & bianco, cãnoso, gumoso, la scorza di quello sia cineritia & piana, sia fresco & frangibile. il citrino, & il negro è cattiuo, l'antiquo similmente, & di scorza crespa è cattiuo. quello che non è gumoso, è di debile uirtù. quando si pone ne medicamenti, si deue leuare via la scorza di fuori, fin che appaia il bianco, ripongansi col gengeuo. dura doi anni.

Deue notare lo speciale, che intorno a i lassatiui, si debbe osseruare quattro cose. prima in che guisa si eleggano. Secondo in che modo si ripongano. Terzo quanto tempo durano. Quarto, & vltimo in che modo si preparano.

La prima, che è in che guisa si raccogliono, deuesi notare, che que medicamenti che sono piu leggieri tanto sono migliori, & quanto piu pesino tanto peggiori, si come è la scamonea, l'Agarico, & simili. se non sono quei medicamenti, che sono di densa sostanza, si come gli hermodattili, ireos, & lapis lazuli, i quali quanto sono piu pesi, tanto sono migliori, & si come la cassia fistula, thamarindi, been, il cartamo & simili. deuesi similméte guardare i semplici seluatichi, si come è il turbith seluatico, che è di gran nocumento, similmente deuesi notare, che quei medicamenti, ouer semplici che sono piu carghi del suo colore, & di sapore, & odore sono piu forti di virtù che quei che sono di poco odore, & sapore, & colore, ma per il contrario l'aloe quanto è piu amaro, è piu cattiuo, & similmente gli altri, che sono amari, ma se sono di natura puzzolenti quanto piu puzzano, sono peggiori. deuesi etiandio sapere che quelle cose che sono piene di humido superfluo nate in luogo secco sono migliori, & quelle che sono di natura secca nate in luogi humidi, non son buoni, & similmente il turbith, & l'agarico. & si dice, che il mezereon raccolto in luoghi di bagni è venenoso, & similmente il cocumero asinino, & la colloquintida.

La seconda, che si appartiene in che modo si conseruano. habbiamo narrato ne suoi propri capitoli. ma generalmente si debbe riporre vn medicamento con alcun altro che à quel gioui. ma non si debbono riporre insieme le medicine, che si aggiungono in malitia, si come sono due medicine lassatiue acute. per la qual cosa vuol Mesue, che l'esula si riponga lontana dala Scamonea, & da altri simili acuti, & pernitiosi.

La terza che si richiede à quanto durino. deuesi primieramente notare, che quei semplici, che sono come herbe, s'indebeliscono dopo doi, o tre anni. & dice Auic. che quei semplici solutiui, che sono amari, quanto piu sono antiqui, sono migliori. similmente tutti li medicamenti che sono stittici, quanto piu sono gioueni, tanto più sono migliori. & tutte le medicine salse quanto piu sono fresche, conturbano il ventre, & causano nausea, & vomito. adunque sono migliori vecchie. similmente quelle, che sono di debil virtù, sono migliori. ma Mesue dice il contrario.

La quarta, che è di preparare i semplici, è questa. non deue lo diligente speciale dare alcun medicamento lassatiuo, ouer solutiuo, benche sia piaceuole, se prima non è accomodato, come narra Mesue, & in questo errano molti speciali, che facendo le pilole cocchie di Rasis, vi pongono i semplici senza prima prepararli.

Lassatiui, ouer solutiui che sono da esser acconci, si come narrano gli Autori, sono questi.

Deue lo speciale preparare, ouer acconciare in questa guisa le cose, che seguono.

Come l'Agarico	euforbio	Sarcocolla
aloe	Lapis armenus	scamonea
Bellirici	lapis lazuli	sena
Cassia fistula	laureola	serpentaria
cocumero asinino	Mirabolani	serapino
colloquintida	manna	squilla
Elleboro	Oppoponaco	Thamarindi
emplici	Polipodio	& turbith.
Esula	Reubarbaro	

Agarico si prepara facendo trochisci.

Aloe si prepara lauandolo

Bellirici si acconciano ponendoli in infusione in latte dolce, mutandouelo la mattina, & la sera, per tre giorni, seccandoli all'ombra, & al uento.

Cassia fistula non si deue preparare, se non si da ad alcuno, che habbia il ventre lubrico. all'hora si acconcia col mastice, ouer co i mirabolani.

Colloquintida si prepara facendone trochisci.

Cucumero asinino si correge cosi. dopo che l'īfermo n'haurà tolto li beua dietro dell'acqua d'orzo mellata, ouer del vino, ouer dell'olio.

Elleboro non si deue dare come à noi è portato, ma si deue porre la sua virtù in manna, ouer mele, ouer in alcun siropo. poi è cosa buona

na

na aggiungerui epithimo, polipodio, & zuccaro candido.

Emblici mirabolani si correggono, come i bellirici.

Esula in questa guisa si deue preparare. infundansi nel latte, ouer nel l'aceto, & rinouasi il latte, ouer l'aceto molte volte, & poi si secchi.

Euforbio cosi deuesi corregere. piglinsi piccoli pezzi di euforbio, & inuolgansi in olio di mandorle dolci, & poi si mettono in pezzeti di cedro, poi inuolgansi in pasta, & coquansi.

Lapis Armenus, si prepara lauandolo.

Lapis lazuli, si corregge lauandolo.

Laureola si prepara cosi. infondansi le lor foglie nell'aceto vn giorno, & poi seccansi. ma dice Mesue, che se nell'aceto ui si cuocono, si infondino cotogni, ouer pomi, ouer berberi, è meglio.

Manna non si debbe corregere.

Mirabolani preparansi come habbiamo detto dei bellirici.

Oppoponaco si correge come il serapino.

Polipodio si prepara cō l'acqua di caseo, ouer col brodo di gallo antiquo, aggiungendoui vn poco di dauco, di anisi, fenocchio, ouer gengeuo, cioè infundendolo.

Reubarbaro non si deue preparare nelle opilationi. si correge se si da con spica, ouer con vn poco di vin bianco:

Serapino si corregge facendone trochisci.

Sarcocolla si deue correger per i colliri. il che volendo fare, l'infundete in latte d'asina per cinque giorni, infundendoui ogni giorno sopra del latte.

Scamonea si deue in questa guisa preparare. pigliate pomi dolci, & li tagliate in due parti, lequali ponete nel fondo d'vna olla grossa vn deto, poi ponete la scamonea, & sopra ui ponete de gli altri pomi, in pezzi, ouer triti, & cosi andate facendo, finche la olla sia meza piena. poi in questa guisa ne acconciate vn'altra, & poi vn'altra secondo che a uoi piacerà. poscia le ponete vna sopra l'altra, hauendo però coperte le lor bocche con pasta, l'vltima poi coperta con alcun copertorio & poi con pasta, poscia le ponete in mezo vn forno, caldo, oue le lasciate vna notte insino alla mattina. poi aprite il forno, & l'olla, & cauatene la scamonea, & trouarete i pomi che li sono sotto, & intorno, secchi, & brusciati, all'hora bisogna vsarla. ma sono alcuni Medici, si come Mesue, che meschiano con quella anisi, dauco, & seme di apio, ma inanzi liniscono la scamonea con olio di mandorli dolci, ouer cō olio violato, o muccillagine di psillio, & la cuocono in vn pomo mondato da grani, ouer in vn cotogno. & questo modo è miglior di tutti, & piu vsato: ouer si correga facendone trochisci.

Sena si correge se s'infonde in bruodo di gallo, che sia gran quantità, ouer col sero caprino, & spica, di poi si faccia bollire vna bollitio-

ne col latte dolce, che sia molto. sono alcuni che l'infondono in mosto bianco, oue il lasciano tre mesi.

Serpentaria in questa guisa si prepara, mondasi la sua radice, & lauasi in vino, poi si cuoce nel Rob, ouer nel mele aggiungendoui pepe, cinamomo, gengeuo, macis, & garofani, & si ripone.

Squilla si corregge brusciandola.

Thamarindi offendono coloro, che hanno il stomaco freddo, onde si debbe correggere con cose calide, & che lo confortino.

Turbith cosi si prepara. prima lauasi la sua corteccia, finche diuengi bianca, & li mescolate gengeuo, si correge ancora facendone trochisci.

Le medicine falsificate come si conoscano, & con che arte si falsificano.

POi che lo Speciale haurà fornita la sua bottega de predetti semplici, egli fa di mestieri che diligentemẽte vada riguardando, quali di lor siano buoni, & quali falsificati. & accioche i buoni siano conosciuti da' cattiui, & eletti, daremo loro à conoscere come i semplici medicamenti si falsificano, & con quali specie di cose. il che conosciuto sappiano à beneficio dell'infermi gettare via i cattiui, & ritenere i buoni, & perciò le medicine che spesso si trouano falsificate sono le sequenti.

Come l'Acatia	Euforbio	ozimo
algalia	Galanga	Pepe
aloe	galbano	petroglio
ambra	garofani	Reubarbaro
amomo	Laudano	Sandali
asphalto	legno aloe	Sarcocolla
assa fetida	licio	Scamonea
Balsamo	Manna	Serapino
bdelio	mirabolani	Spodio
Camphora	mirra	Storace
cassia lignea	muschio	Succo di liquiritia
castoreo	Opio	Tamarindi
costo	oppoponaco	turbith
croco	ossi di cor di ceruo	Verde rame.

Acatia si falsifica con succo di pruni seluatichi. oue però non è grande errore, percioche mancando l'acacia, come vuol Auic. si puo vsare detto succo.

Algalia si falsifica nella guisa, che si fa il muschio, oue leggete Muschio.

Aloe si falsifica lauando la piu grossa parte sua, poi mescolandoui

per

per entro alquáto di zaffarano, pel qual ſi fa giallo, ma l'odore ſcuopre l'inganno.

Ambra ſi falſifica con legno aloe, ſtorace, calamita, & laudano con vn poco di muſchio in acqua roſa diſciolti, & meſcolati, aggiungendoui però buona quantità di ambra. ma ſi conoſce la falſificata, percioche tenuta in mano lungamente, ſi maneggia come fa la cera: ma la vera nõ.

Amomo falſificato ſi conoſce, percioche non ha odore.

Aſphalto ſi falſifica con pece.

Aſſa fetida ſi falſifica mentre è verde il ſucco con ſerapino, & farina di faua, il che aggeuolmente ſi conoſce al guſto, all'odore, & all'occhio.

Balſamo veramente di rado ſi troua, & ne vien moſtrato di molte ſpecie, & niuna, ò poco ſon uere, ma il uero balſamo ſi conoſce in cinque coſe, nell'odore, nel colore, nel ſapore, nell'ardore, & nel peſo. ſi conoſce al colore, percioche il liquore è alquanto ſimile all'olio, ma piu groſſo, & viſcoſo, & trahe alquanto al roſſo. all'odore, percioche è vn poco rancido, non grato. al ſapore, percioche egli ha ſapore non di freſco, ma vecchio, graſcio di gallina, & arde nella gola come ſe fuſſe olio ben vecchio. all'ardore, percioche ſe alcuno vi ſi pone vna gocciola in uno occhio, ui fa tãto ardore per ſpatio d'vna hora, come ſe ui'ha ueſſe poſto liſcia ben forte. & pare che l'occhio ne vogli ſaltare fuori della teſta. ma però in quel tempo non è punto offeſo la viſta. al peſo ſi conoſce, percioche ſe vna goccia ſi gitta in vn bicchiero di acqua, non ſi ſparge, come fa l'olio, ma ſta vnito inſieme alla ſomiglianza d'vna perla, & ſubitamente ne va à fondo. anzi ſe ui piace, con vna punta di coltello il potete trarre tutto dell'acqua: percioche vi ſi attacca tutto. ſono alcuni che dicono, che ſe ſi pone ſopra la punta d'vn ſtilo, che arde al fuoco, ma queſto non è buona proua. percioche anche arde la termẽtina altri dicono che ſe vna gocciá di balſamo ſi mette nel latte, che ſi coagula, & il balſamo va à fondo: la qual coſa molte altre ſpecie di ſemplici fanno. ci ſono alcuni che dicono che ſe vna gocciola di balſamo cade ſopra alcun panno, non fa macchia. alla fine dicono alcuni. che ponendo ſotto il palato vna gocciola di balſamo, riſcalda il ceruello in guiſa, che par fuoco.

Bdelio ſi falſifica meſcolandolo con gomma, ma ſi conoſce, percioche non ha la amaritudine, la qual ha il buono, & oltre à cio il fumo ſuo non ha quello odore.

Camphora ſi falſifica meſcolandoui vernice, percioche molto à q̃lla ſi aſſomiglia nell'odore, & nel colore. ma ſi conoſce, percioche è di groſſa ſuſtanza, & difficilmente ſi frange, ma la camphora facilmente ſi rompe.

Caſſia lignea ſi adultera meſcolandoui ſcorze di cappari.

Caſtoreo ſecondo alcuni ſi falſifica in queſto modo.pigliano vna pelle,nella quale ſia ſtato caſtoreo puro & buono,& la impiſcono di ſangue,& di nerui,& ſopra vi ſpargono poluere di caſtoreo,accioche habbi odore.alcuni altri ui pongono terra,& ſangue.ma alcuni altri fanno meglio:percioche pigliano ſangue,& nerui di caſtoreo,& vi aggiungono vn poco di pepe,& queſto fanno, accioche ſia di acuto ſapore. deueſi adunque eleggere il caſtoreo mediocremente acuto: percioche il molto acuto è falſificato,& tale è pieno di nerui. lo ottimo è di ſapore acuto,glutinoſo,di odore horribile,& pieno di dentro & fuori di nerui,che ſtanno attaccati alla pelle.

Coſto ſi falſifica con la radice di enola ſecca,ma facilmente ſi conoſce:percioche l'enola non morde la lingua,come fa il coſto , & non è di odore coſi potente,come è quello.

Croco,ſi adultera meſcolandoui ſpuma di argento,ouer piombo abbruſciato ſi come dice Dioſcoride.

Galanga ſi falſifica,meſcolandoui vinco,cipero, ouer biſtorta, ma ſi conoſce:percioche la radice di vinco è ſalſa,ouer inſipida, ma la radice della biſtorta è acra,ouer pontica.ma la radice della galanga è di acuto ſapore.alcuni altri l'adulterano in queſta guiſa , pigliano ottima galanga poluerizata,& pepe,& l'infondono nell'aceto,nel qual vi pongono le radici di iunco per due notti. onde la radice ſi fa di acuto ſapore di fuori,ma ſi conoſce,percioche ſpezzata,è dentro di ſapore inſipido.ma la galanga è di acuto ſapore dentro,& di fuori.

Galbano ſi adultera meſcolandoui limatura di legno,altri meſcolādoui colophonia,& farina di faue eſſendo leuate via le ſcorze.deueſi adunque eleggere bianchiſſimo,& che habbia le goccie chiare, come lo ammoniaco.

Garofani ſi falſificano per la lor vecchiezza in queſta guiſa . alcuni pongono tali garofani priui di odore,& di ſapore in qualche vaſo, che ſia alquanto humido,il che ligano in vn panno & lo pongono all'aere, oue il laſciano vna notte.poi li ſeccano,accioche non ſi conoſcano a quella humidità . ma ſi conoſce la lor malitia , percioche ſono meno odoriferi de i buoni,& ſono piu humidi , & meno vguali.ma alcuni altri li adulterano coſi.poluerizano garofani eletti & l'infondono in fortiſſimo aceto aggiungendoui vn poco di vino odorifero , & di queſto vino,ouer aceto bagnano i garofani che ſono inutili.& li pongono in alcun panno per vna notte.onde nel principio à pena ſi conoſcono,& coſi durano venti giorni.

Licio ſi falſifica con fece d'olio quando ſi cuoce & con abſinthio & ſelle di boue . per la qual coſa ſi deue eleggere che ſia ſpumoſo , & che ſia di color ſimile al ſangue,& che poſto nel fuoco ſi infiammi , & che

di fuori

di fuori sia di nero colore, ma di dentro alquanto negro, che non sia grasso, ma stittico & amaro, ouer si elegga di color di zaffrano.

Laudano si falsifica con terra, ouer pelli di capra, per la qual cosa si deue eleggere quel che si puo maneggiare, ma quello che maneggiãdo lo si poluериza, è vecchio.

Legno aloe si falsifica con la camelea, cioè mezereon: percioche si assomiglia nel colore, nel peso, & nel sapore al legno aloe: la qual pongono à bollire nel vino, nel che sia bollita poluere di legno aloe per alcuni giorni, la qual cosa à Dio, & alli huomini è cosa vergognosa: percioche la camelea è solutiua, ma il legno aloe è stittico, etiandio la camelea non è di niuno odore, ma il legno aloe di soaue odore. onde l'ottimo vuol hauere quattro conditioni, cioè che sia nodoso, di color fosco, & oscuro, & che sopra carboni posto, facci fumo di soaue odore, & spuma, che sia amaro, & che posto in vn bicchiero d'acqua subito ne vada à fondo.

Manna si falsifica con zuccaro, & follicoli di sena, ma dopo longo tempo si liquefà

Mirrha si adultera mescolandoui gomma infusa in acqua di mirrha. adulterasi etiandio con vn certo latticino velenoso, onde poscia ne diuenta anche ella cattiua. onde si deue eleggere quella, che è nuoua, leggiere, monda, & che quando si tocca par aspretta, frangibile, & poluerizata sia bianca, & quella che è in pezzi grandi è di color alquãto rosso, & il suo odore è dilettеuole.

Mirabolani si falsificano volendoli conditi, ma da non condire non si adulterano. in questa guisa si falsificano. pigliano alcuni Kebuli vecchi, & li pongono in liscia calda, finche diuengono grossi, molli, i quali s'ingrossano per quindeci giorni, ouer piu. poi riscaldano la lissia, & cosi grossi ui si pongano dẽtro, oue li lasciano per vn mese, ouer piu, fin che diuengono neri, ma ogni giorno molti li mescolano. alcuni altri vi pongono noci fresche, ma si conosce: percioche dentro, & di fuori sono neri, & gustandoli sono alquanto stittici, & molto dolci, ma il falsificato è alquanto bianco, ouer quasi pallido, & ha molta ponticità, & poco di dolcezza.

Muschio & massimamente quello che è negro, ouer che trahe al rosso, si adultera mescolandoui pan brusciato, ouer sangue di becco. ma si conosce: percioche il pane brusciato presto si poluerіza. ma il sangue di becco quando si rompe è lucido, chiaro. suolsi etiandio vender con le vesiche, ouer pelle. oue i Saracini tagliano le pelli, & ne leuano il muschio, & dẽtro ui pongono del falsificato, il che pesa al dopio dell'ottimo. alcuni altri lo adulterano in questa guisa, tagliano carni di colombi, le quali seccano, & poluerizano, & quelle mescolano con acqua rosa, & con vn poco di muschio. dicono alcũni, che il

muschio,& l'algalia si adultera con la gomma trouata nelle radici del xilo caracte,il qual chiamano cedria .

Opio si falsifica con latte di lattuca seluatica,ma all'ora è di debile odore.etiandio adulterasi con gomme,& all'ora è splendido,& chiaro,si come narra Auicenna.

Opoponaco si adultera con armoniaco,& massimamẽte in colorar la sua grana, ma l'odore, & la bianchezza quando si pesta si parte.il negro,& leggiero è adulterato con l'armoniaco .

Osso di cuor di ceruo si falsifica con vna certa cartilagine tortuosa, la qual pur iui si troua.ma si conosce,percioche tale cartilagine non è grossa,si come è l'osso,anzi è bianca, ne ha punto di carne di cuore , si come ha l'osso.

Ozimo si falsifica con seme di basilicò.

Petroglio si falsifica mescolandoui dell'oglio d'vna altra specie . ma si conosce,perche puzza.

Pepe bianco non si portaua a noi,ma in uece di q̃llo si vẽdeua la cata putia trasmarina.la qual è piu grossa del pepe,& meno acuta al sapore.

Reubarbaro si infonde nell'acqua,oue stia cinque giorni , & si lascia quella seccare,poscia se ne fanno trochisci,che è medicina da Re.poi il reubarbaro cauato di quella alcuni vendono.onde è cosa veramẽte uergognosa,ma si conosce,percioche rompendolo è nero.

Sandalo rosso si falsifica con brasilio,ma si conosce,percioche non è aromatico,& a questo si conoscono tutte le specie de i sandali.

Sarcocola si deue elleggere che sia bianca,ouer alquãto biãca, gomosa,grossa,& non poluerizata.percioche è falsificata con altra poluere.

Scamonea si falsifica con la sarcocola,& latte di titimali,ma si conosce la non adulterata,percioche non punge,ne morde la lingua , come fa la falsificata con latte di titimalo.

Serapino si fal sifica con galbano,ouer cõ l'assa,onde si deue eleggere quello,che non puzza di assa, molto,ne da galbano.

Spodio si falsifica spesso con la radice di vna certa canna brusciata, alcuna volta con marmore,ouer con ossi di cani pur brusciati. ma si conosce,percioche è di tropo peso.per la qual cosa si deue eleggere q̃l che trahe al bianco,molto leggier,grosso, & tutto a vn modo. non si deue comprare in poluere,percioche facilmẽte si falsifica , similmẽte il leggerissimo macchiato di negro è buono .

Storace si suol falsificare pigliando limatura,ouer rasura d'iringo,la qual mescolano con melle , & vi aggiungono vn poco di storace calamita,ma si conosce . percioche è troppo dolce.& se lo maneggia , si fa uiscosa, & humida . similmente vecchia quando si maneggia va in poluere .

Thamarin-

Thamarindi ſi adulterano con carne di prugne,ma ſi conoſce, perche ſono negri,& non lucono.& queſto accade, perche ſono humiditi da quella.

Turbith ſi falſifica linendo le prati di fuori con gomma diſciolta : ma ſi conoſce, perche ſpezzato ha vno altro modo.

Verderame ſi falſifica con pomice,ouer marmo peſto, & alcuni col vitriolo.ma ſi conoſce, perche ſe ui bagnate vn deto in acqua, & ſopra quello il ponete,ſubito ſi diſſolue,& queſto fa,ſe è miſto con marmo, o pomice.ſono alcuni,che il maſticano,onde ſubito il conoſcono alle pie tre. quello poi che è col vitriolo adultrato ſi conoſce, ponendolo in al cuna coſa di ferro al fuoco: percioche ſubito ne diuien groſſo,ma quel lo,che non è falſificato non ſi muta di colore.

Zucchạro ſi falſifica con la ſpuma del ſucco di canna: percioche quã do bolle,ne leuano la ſpiuma,& ne fanno il zuccharo che è falſificato. ma ſi conoſce,percioche è piu leggier dell'altro, & di dentro è cauernoſo.onde quando ſe ne compra,ſi deue rompere con vn coltello, & guſtarlo,percioche ſe è pieno di bucchi,& al guſto non ſia dolce molto, ma ſuanido,& dandoui ſopra di denti fa romore,ſi deue ſapere,che tal zuccharo è falſificato, & ſpumoſo.

Li ſimplici medicamenti,che hanno biſogno di correttione, come, & in quanti modi ciò adoperare ſi debba.

COſi trouati gli ſimplici medicamenti buoni,& gittati uia i cattiui,& riposti ne uaſi debiti, vogliamo che lo ſpeciale ſappia corregere quelli, che hanno biſogno di correttione, percioche ancora che habbia uſata ogni diligenza dauanti intorno a ſuoi ſimplici: nondimeno per alcuna lor qualità intrinſeca, o eſtrinſeca poſſono offendere i corpi humani. debbe ſapere correggere, & rimuouere quelle parti, che offendono. il che egli ottimamẽte ſapra fare, ſe conoſcerà come ſi purghino i ſemplici, ſi ſecchino, ſi ſalino, ſi inhumidiſcano, ſi nutriſcano, s'infondano, ſi diſſoluano, o ſtemprino, ſi liquefacciano, ſi ammorbidiſcano, ſi induriſcano, ſi ſcaldino al ſole, o nel lettame, o in altra via, ſi cuocano, ſi arroſtiſcano, ſi frigano, ſi aboronzino, ſi ardano, ſi aſpergano, ſi peſtino ſottilmente, o groſſamente, ſi maccinino, ſi freghino le pietre, ſi tamigiano, ſi lauino ſi traghino i ſucchi, le muccillagini, gli olij, ſi ſtillino, ſi ſpremano, ſi colino, ſi chiarifichino, ſi ſchiumano, & finalmente ſi coloriſcano. tutti queſti modi debbe ſapere lo ſpeciale, ſi come quelli che rimuouono, & correggono ogni mala qualità da i ſimplici, & però noi partitamente li inſegnaremo.

Come

Come si purghino le semplici medicine.



IL purgare le medicine simplici, è separare tutte le cose inutili, ò siano parte di dette medicine, ouer cose mescolate con esse: come si purgano le radici, frutti, semi, & altre cose simili, quando sono imbrattate di terra, ò d'altro, lauandole, come si fa communemente tutte le cose, ouer come le ragie, le gomme, con lequali ò terra, ò legni, ò altre cose il piu delle volte ui è mescolato, queste si struggano, & colano, & s'adoperi la parte pura.

Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili, come le radici da quella prima scorza di fuori, che tocca la terra, ò secche, ò uerdi che elle sieno, nettandoli col coltello: similmente si purgano dalla medolla di dentro, laqual è molto inutile, come nel cocumero asinino, nelle pastinache, nel dauco, nel petrosemolo, & in simiglianti, fendendole per mezo, separando la medolla dalla corteccia. le secche s'inhumidiscono, & poscia si fendono, & si purgano dalla midolla, come le fresche. fiori si purgano leuando a quelli i gambi, la boccia, & pigliando sotto le foglie, come le viole mamole, & le uiole gialle, & oltre di ciò da alcune si leua qualche parte della foglia, come delle noci quella parte, che sta appiccata alla sua boccia.

I frutti si mondano dalla scorza di fuori, & dal lor seme, & da alcuna legnosa parte, che in essi si contiene, se sono freschi, & grossi, & di carne, & scorza tenera, come cotogne, pomi, persiche, mondandole col coltello, & aprendole: mondando quella parte di dentro legnosa doue si contiene il seme. ma quelli che sono piccoli, come ciregie, susini, prugnole, & simili, si debbono passare per lo staccio, & si caua solamente la polpa utile. similmente se sono secchi si mettono in infusione, & si cuocono, & si passano per lo staccio, come l'vua passa, le susine, e tamarindi, i dattoli, & simili. ma i frutti che hanno la corteccia dura, come mandorle, pistacchi, pignoli, si nettano dalla prima scorza rompendoli, & dalla seconda appiccata alla carne ò metendoli in infusione in acqua per alquanto spatio di tempo, & dandogli vn piccolo bollo, ouer seccandoli tãto, che la scorza si rompa, & stoppiciandogli con le mani, o rimenandogli in vn sacco tanto, che la detta scorza si separi.

I semi che hanno la scorza grossa, come le faue, lenti, & ceci, si nettano, ò pestandogli leggiermente, macinandogli con vna macina leggiera, tanto che si rompino, & di poi con vn criuello si gittano in aria & si purgano dalla lor scorza.

Certi altri sono, che hãno la scorza appiccata, & malageuole a prepararsi, come è l'orzo, il cartamo, & simili, i quali non si possono scorti

care

care ſeccati, come habbimo detto, ſtropicciandoli ma ſa di miſtieri bagnarli,& maſſimamente l'orzo,& poſcia peſtarlo in vn mortaio largo, con vn peſtello di legno,percuotendolo leggiermente,onde viene ſemprea galla il piu leggier, onde quelli ſi vanno ſcorticando a puoco, a puoco: però il gettate in aere,accioche la ſcorza ſpiccata ſi ſepari, & facendo coſi due,o tre volte diuien mondo.deueſi poi raſciugare al ſole,o al fuoco in vn panello,& ſeruarlo per la ptiſana de greci. il medeſimo rieſce nel cretamo,ma piu difficilmẽte,onde è parſo ad alcuni, che ſi peſti il ſeme con la ſcorza,& con la polpa,di poi ſi meſcoli con l'acqua,o altro humore idoneo, & ſi coli per vna pezza fiſſa.onde la ſcorza rimanga & la polpa eſca fuori con l'humore.il che ſi vſa nel ſeme del pepone,& del cocumero quando non ſi ha agio di poterli di nuouo purgare dalla ſcorza ad vno ad vno. ma ſi deue notare,che quelli che ſono netti piu tempo inanzi diuentano inutili.

Le ſugne ancora ſi purgano da quelle membrane,che le circondano, leuandole col coltello,ò ſtruggendole, di poi colandole. le ſopradette, & ſimili ſono le ſorti del purgare,che appartengono alli ſpeciali. certe altre appartengono piu toſto à quelli,che trattano de metalli, & alchimiſti.

Come ſi ſecchino le medicine ſemplici.

SEccanſi le medicine ſemplici quan do di nouo ſono colte, come ſono l'herbe,i fiori,i frutti,radici,& ſimili per la lor conſeruatione.al preſente diremo di quella parte, che reſta per la preparatione delle medicine.

Molte volte adunque ſi ricerca, che ſi ſecchino piu oltre di quello che ſi richiede alla conſeruation loro,come quando ſi vogliono peſtare,ò altro:& queſto ſi fa al ſole,ò al fuoco,ò al vento,ſecondo che piace à i Dottori.ſeccanſi le mandorli,pignoli,piſtacchi,& altri frutti, accio che vi ſi appicchi ſu il zuccaro ageuolmente, & non inhumidiſca, & perda la lor bianchezza, & quando ſi vogliono nettare dalle ſeconde ſcorze loro.

Come s'inſalino le medicine ſemplici.

LO inſalare ſerue alla preparatione delle medicine,& à modo di cõdimẽto, come ſi inſala la carne della vipera,mettẽdoui tanto ſale appunto,quanto baſta à condir i cibi,che ſi mangiano, & per qualità alla medicina,come alli ſcriciuoli ſpinoſi,& a molti altri animali,i quali s'ardano per vſar nelle medicine,& biſogna dargli molto ſale,che ſiano coperti & pieni.

Serue ancora à conseruare le medicine, come le parti de gli anim... li, & molti animali: doue si tolle maggior quantità di sale. i quali si insalano ò per mantenergli secchi. i quali insalati che sono, & stati copersti nel sale, per spacio conueniente, si cauano, & tengono al vento, ò al fumo tanto che si secchino, ouer s'insalino per tenergli humidi, à quali si fa la salamuoia prima, & ui si mettono dentro, ouer si lasciano star in quella stessa, che essi fa di sale, & dell'humidità di detti animali.

Come s'inhumidiscono le medicine semplici.

QVesta operatione serue à condire, & confettare i frutti, le radici, & le scorze forestiere odorifere. le quali non si potendo hauere fresche, si tengono in infusione tanto che s'inhumidiscono.

S'inhumidisce ancora. come di sopra s'è detto, l'orzo, & il cartamo per nettarli dalla lor scorza, bagnandogli con l'acqua.

Alcune cose odorifere, come l'ambra, il musch'o, si inhumidiscono quando si vogliono pestare, accioche non eshalino uia le parti odorate & sottili.

Alcune herbe come l'ombelico di venere, la porcellana, l'edera, & simili, che hanno piu humore, & viscosi, si inhumidiscano con alcun humore simile, pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col qual spremendo esce il succo di quelle herbe, dalle quali solo non si potrebbe trarre, & si adoperano uarij succhi, si come è ordinato da dottori.

Come si notrisca le medicine simplici.

IL notrire è simile allo inhumidire, ma è differéte in questo, che egli si fa con meno humore, & subito, che è insuppato si mette a sciugare o al sole, o al fuoco, & si replica il medesimo cinque, o sei volte, si come si nutrisce la sarcocolla col latte d'asina, o di dōna, & il seme del caro, & i mirabolani emblici, bagnādogli in tanto latte, quāto possono a se tirare, che non ne auanzi, di poi seccāsi. il comino si nutrisce con l'aceto bagnādolo, & asciugādolo nel medesimo modo.

Come s'infondino le simplici medicine.

NElle infusioni, che seruono alla preparatione delle medicine, si considera l'humore, nel qual si fa l'infusione, & la sua qualità, se è di natura fredda, o calda, la quantità, & il tempo dello stare infuso.

S'infondano i frutti, & le radici, che si hanno a inhumidire per condirli, &

dirgli, & confettargli in conserue, si pongano in molta quantità d'acqua calda, & vi si tengano tanto, che habbiano presa humidità a bastanza, poi si cuocano.

Così le cose che s'hanno a notrire, s'infondano in poco humore caldo, o freddo per poco spatio:

Le cose che si hanno a cuocere, massimamente quelle che sono secche, come i fiori, herbe, semi, & radici, frutti, perche così ageuolmente si cuocano, s'infondano in giusta quantità d'humore caldo, o freddo, secondo che gli è ordinato. & si lasciano star per buon spatio tanto che siano inhumiditi, il che indi interuiene che ageuolmente poi si cuocano. similmente i semi, che s'infondano per trarne le muccilagini.

Le Rose, & le Viole s'infondano nell'acqua bollita la sera, lasciandouele stare infino al di, dipoi si premono, & nella medesima acqua bollita si rifondano delle nuoue, facendo il medesimo piu volte nella istessa acqua per farne melle rosato colato, siropo rosato solutiuo, siropo rosato, siropo violato simplice & siropo rosato solutiuo.

Si infonde l'armoniaco, il galbano, l'opponaco, & il serapino ne l'aceto quando si vogliono dissoluere, & purgarli, e per potergli mescolare.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi luoghi, & con diuerse altre medicine, le quali correggano la mala qualità loro, secondo che è piaciuto, & ordinato da Dottori, cõe il reubarbaro piu presto, o meno, dipoi sparsoui sopra vin bianco in poca quantità, tanto che getti fuori il colore, di poi mettẽdolo nel liquore ordinato dal Medico in tanta quantità, che egli ricuopra il Reubarbaro, & sopravanzi, aggiungendoui o spico nardo, o quello che sarà ordinato. l'agarico, & altre medicine purganti, & solutiue s'infondano, o sole, o con altra cosa nel medesimo modo.

Come si dissoluano, & stemperino le medicine simplici.



Vesta operatione è vtile, come la infusione alla preparatione di molte medicine, & ancora al porgerle, & aministragli alli ammalati. quanto appartiene alla preparatione.

Le medicine si dissoluano in varij humori, & etiandio in modi varij, secondo che è ordinato, & in particolare come il galbano, l'armoniaco, l'opponaco, & simili, tenendole infuse in aceto, o uino, poscia rimenandole al fuoco onde si possano purgare colandole, & meglio vnire nella compositione delle medicine.

Il Vitriolo, il misi, il calcite, la Melanteria, & l'Alume si dissoluano pistandogli prima nell'aceto, acqua, & uino, secondo che egli fa di mestiero.

Alcune

Alcune altre medicine minerali, si dissoluano la estate nell'aceto, agitandosi al sole piu giorni, come il verderame, la scaglia, & simili.

Litargirio si stempera con vino, acqua, olio, & aceto, ma piu ageuolmente con l'aceto.

Le porcellette, le blatte bissantie si dissoluano tenendole in infusione nel succo di limoni.

Opio Thebaico si dissolue con acqua, non con succhi, non con olij, o grassi, perche non si mescola con essi.

Questa operatione è simile molto all'infusione, & differente, che per dissoluere & stemperare si piglia molto m anco humore, che per infondere, & che nel dissoluere occorre a rimenare la cosa, che si debbe dissoluere, il che nell'infusione non accade, & molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

Come si struggono & liquefaccino le semplici medicine.


O struggere è differente dal dissoluere, che si strugge sempre col caldo, o di fuoco, o di sole, o di cose riscaldate per putrefattione, molte cose si dissolue senza caldo, & oltre di cio le cose che si dissoluono hanno sempre bisogno di qualche humore, ma le cose che si struggono non hanno bisogno di niuno, come sono i grassi, le midolle, gli olij agghiacciati, i quali si struggono cō poco fuoco, ò al sole, ouer in bagno Maria. l'ambra detta carabe, il bitume iudiaco, la pece, la pece greca, la cera, la gomma hanno bisogno di maggior caldo, ma non però tanto che frigghino. il piombo, l'argento, il rame, & l'oro hanno bisogno di molto maggiore, il ferro piu maggiore. anco ra che rade volte, o non mai occorre a gli speciali liquefare simili cose, ma piu tosto a coloro che trattano le cose de metalli.

Come si amorbidiscono le medicine semplici.


Velle medesime medicine, che si struggono, si amorbidiscono, scaldandole leggiermente o al fuoco, o al sole, & battendole col pestello caldo, o rimenandole con le mani calde, come interuiene delli empiastri quando si vogliono distendere in su le pezze o cuoio. alcune altre che non hanno in lor simili grassi, o ragie, ma sono di lor natura dure, & secche, si amorbidiscono mescolādoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, & altre medicine.

Come si induriscono le medicine semplici.


O indurare si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, & si ramorbidiscono col caldo, & l'altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestieri.

Com

Come si scaldano le medicine semplici.

LE medicine si scaldano col fuoco, col sole, & col caldo di cose putrefatte, quelle che sono humide, & si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in dua vasi, de quali il maggior sia pieno o d'acqua calda, o bollente, & l'altro sia pieno della medicina che si deue scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso, & questo si chiama da i moderni bagno Maria; & da gli antichi scaldare in vaso doppio, ouer in diplomate, che in vna parola significa il medesimo.

Del tenere al sole, & sotto il lettame, & sotto le vinaccie, & sotto la sanza.

QVeste serue per scaldare alcuna volta le medicine, & molte volte per comporle, & dargli la perfettione, & serue in cābio di cuocitura, come gli olij simplici, ne quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri, & si tengono al sole per certo numero di giorni. similmente a fare il zucchero Candi, cotto alla misura, il giulebbo si pone in certe brocche, & tiensi al sole. il succo della squilla si caua come si dirà, tenendola al sole, quando interuiene, che non sia sole, si debbono scaldare al sole, o in balneo Maria, per molto spatio, & per interualli, facendo alcuna volta bollire. Supplisicasi ancora col sotterrare, sotto al lettame, o nella vinaccia, come si sotterra il calcite, & la cadmia per farne il psorico, & il giulebbo per il zucchero, candi, & molte altre sorte de medicine.

Come si cuocano le medicine simplici.

LE simplici medicine si cuocano in qualche humore, & uapore, e si chiama lessare, o asciutte, & si chiama arrostire, & si cuocano per la preparatione, & ancora per la compositione, diremo quāto appartiene alla preparatione. quelle che si cuocono in cose humide, si cuocono, o per seruirsi delle medicine cotte, che le sono, ouer p seruirsi dell'humore, nel qual son state cotte. quelle che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano piu ancora, che quelle delle quali si adopera la decottione.

Hanno però certi segni, i quali per l'vno, & l'altro conto dimostrano quando sieno ben cotte, come l'herbe, i fiori, le radici, & i frutti di carne tenera, & freschi son cotti intenerischono di sorte, che si possano pestare, & passare per lo staccio.

Alcuni semi come di lino, fengreco, & d'orzo, sono cotti, quando so

no

no scoppiati alcuni altri come gli anisi, coriandoli,& il comino sono cotti quando intenerifcono.

I frutti forestieri, & secchi,come sono i mirabolani,le scorze, & le gni,& le radici secche hanno molta cottura.

L'Herbe,& i fiori hanno poca cottura, & presto diuengono teneri, ancora che habbino intra loro alcune differenze, secondo che sono di parti piu sottili, & hanno la lor virtù nella superficie,come la camo milla,il capil uenere, il serpillo, & simili, lequali cuocendosi con altre insieme,si mettono quando quelle sono quasi cotte:il semigliante interuiene delle radici sottili & odorate,come della Baccara,della valeriana,dello spiconardo, & de gli altri aromatici, iquali si aggiungono alla fine della cottione,& dopo tutte le medicine, & fiori.

I modi di lessare sono molti. in vn vaso che habbi quella quantità d'humor che sarà ordinato, si debbono stare infuse le cose che se hanno a cuocere piu ò meno secondo che sono fresche, & secche,& ponẽdo detto vaso al fuoco,facendolo bollire prima assai forte, di poi adagio, acciò meglio si condischino à quella cottura che desideriamo,& non si risolua la uirtù della medicina.

Cuoconsi ancora in vn vaso doppio,ouer in bagno Maria nel medesimo modo.

Vn terzo modo di lessar vsa Galeno ne i frutti,tenẽdoli sospesi in un vaso che sia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tãto che intenerifcono vgualmente per tutto,onde nasce che la uirtù del frutto non essala, come se si cuocesse asciuto, & non si communica nell'humore,come se si cuocesse nell'acqua. i vasi in che si cuocono, possono esser di terra,bene inuetriati tenuti in molle,ò di vetro, ò di rame stagnato,& di bronzo. ma il meglio che si potrebbe vsare,sarebbero vasi di uetro in balneo Marie, ò appresso il fuoco,o in arena, o in cenere, o in vn fornello, che habbia sotto il fuoco. il fuoco vuole esser di carboni,o di bragie accese,o di legne secche, che non facciano fumo.

Medicine che sopportano gran decottione sono queste.

Si come è l'Aristolochia rotonda
la longa
la radice dell'apio
acatia
alumi tutti
Baccara
berberi
brusco
tutti i cardi
Coda di cauallo
castoreo
tutte le specie di centaurea
ceci
colloquintida
corno di ceruo
corteccie di cappari
di granati
& di Mandragora
Dittamo
Elleboro bianco
& nero
enula
euforbio
Fagioli
fenocchio
Gentiana
gramegna
Hermodattili
hippocistidos
Ireos
Lapis armeno

Lapis

lapis stellato	Radici di peonia	semperuiua
lupuli	tutte le radice non aro	serapino
Miglio sole	matiche	serpentaria
Oppoponaco	rafano	squinanto
orobo	reupontico	staphisagria
Petrosemolo l'herba,	rubea tinctorum	seme di canape.
& la radice	tutte le specie di sale	
piantagine	Sarcocolla	

Et finalmente i fusti delli arbori,& delle piante, ma meno delle radici,& delle foglie si debbono cuocere. similmente sopportano gran de cottione tutte quelle cose che hanno molto di humidità,& frigidità, & similmente tutti li succhi dell'herbe.

Le Medicine che soportano puoca decottione sono le seguenti.

Si come è l'Aceto	cortecchio di cedro	opio
ameos	& di cotogni	Pepe di tutte le specie
ambra	Epittimo	
anthos	Foglio indo	Reubarbaro
acqua di latte	fiori di boragine	rose
acqua rosa	di buglosa	Scamonea
acqua di viole	di Genestra	seme di althea
& tutti gli aromatici	di nenufari	& di psillio
	& tutti i fiori	i quattro semi freddi
Calamo aromatico	Gariofili	minori
camomilla	Legno aloe	seme di papauero
camphora	Maggiorana	bianco & nero
capil venere	manna	seme di basilicò
cardamomo maggior	meliloto	sandali tutti
& minor	muschio	saturegia
carpobalsamo con tutta la pianta	Nigella	serpillo
	Ozimo	& Viole
cinnamomo	origano	

Et oltre di ciò tutte quelle cose che hanno la virtù nella superficie, & similmente quelle che facilmente si cuocono.

Le Medicine che soportano mediocre cottura sono quelle che seguono

Si come l'Aloe	betonica	cubebe
Absintbio	Calamento	Dauco
agarico	carui	Eupatorio
anisi	ciclamino	endiuia
artemisia	cicorea	Hepatica
assaro	colloquintida	herba dell'vno,& dell'altro papauero
Balaustie	costo	

Hipericon	prugne	di ſcariola
hiſſopo	Radice di liquiritia	& di urtica
Fenocchio	Seme di acetoſa	ſena
tutte le frondi	ſauina	ſparagi
ſamottere	ſaſſifragra	ſquilla
Ireos	ſcabioſa	ſucco di ſaluia
iuiube	ſcolopendria	ſucco di tutte l'herbe aromatiche
Lauro	ſeme di apio	di roſe
leuiſtico	Seme di endiuia	& di viole
lupuli	di coriandri	Tamarindi
Menta	di Geneſtra	Tamariggio
mezereon	di ſen greco	Taſſo barbaſſo
mirtilli	di iunipero	turbith
Nenufari	di iuſquiamo	Vino di cotogni
Orzo	di lattuca	& di pomi granati
Parietaria	di lino	Zedoaria
peonia	di portulaca	& zenzero
petroſemolo	di ruta	
pimpinella		

Finalmente tutte le medicine, la cui virtù difficilmente ſi diſſolue, ò quelle lequali ſono di forte compoſitioni, & di groſſa ſoſtanza, ò che hanno la virtù poſta nel centro, hanno biſogno di forte decottione, tali ſono tutte le medicine minerali, tali le ſtittiche ò ſtringenti, la ſoſtanza delle quali è groſſa & terreſtre, ma ſe oltre, lo eſſer aſtringenti haueſſero alcuna amaritudine nella ſuperficie, ſi come ne hanno le roſe, lo abſinthio, il reubarbaro, i mirabolani, & ſimiglianti non ſarebbe neceſſaria gran decottione.

Similmente tutte le medicine, che conſeruano lungamente la lor virtù, vogliono maggior decottione.

Et tutte le medicine compoſite, oue noi uogliamo, che le lor virtù ſiano ſtrettamente unite, debbonſi aſſai bene cuocere, pur che la lor ſoſtanza non s'ei tolga.

Oltre a ciò tutte le medicine che hanno biſogno d'eſſer lungamente peſtate ricchieggono lunga decottione, & non troppo ſi debbon peſtare quelle la cui virtù facilmente ſi riſolue, ò che ſono di debil compoſitione, ò che hanno la virtù nella ſuperficie, quali ſono tutte le medicine acute, ſi come tutte le ſpecie alephangine, & maſſimamente puluerizate. la virtù delle quali facilmente ſi riſolue per la lor ſottil ſoſtanza. ilche auiene etiandio à tutte le medicine acetoſe, & à quelle che hanno una ſuperchia humidità lubrificatiua.

Queſte medicine quando ſi cuocono, le lor decottioni ſono o per vſare da per ſe, ò per meſcolarle con alcuna medicina per la ſua compoſitione

positione ò per disſoluere, ò ſtemperare alcuna medicina, accioche ſi attacchi piu ageuolmēte,& ancora queſte ſono ordinate in che humore, in che quantità,& qualità, & ſe debbono prima ſtare le coſe in infuſione,& come debbe eſser la decottione ò gagliarda, ò debile: & ſe di poi ſi collano, ſi debbe fare la eſpreſſione delle coſe groſse che rimangono, ò ſe debile ò gagliarda. le quali tutte coſe ſi debbono eſeguire diligentemente. & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in queſto modo, cioè che i fiori, l'herbe freſche, & ſecche odorate, & le radici piccioli odorate, i frutti, & ſcorze foreſtiere, come le noci moſcate, i Garofani, la canella, & macis ricercano puoca cottura. ma le radici groſse, i frutti non odoriferi, ricercano maggior decottione, come à baſtanza di ſopra ſi è detto. le quali ſi debbono vſare ſubito ch'elle ſonno fatte, ò poco di poi, tenendole in uaſi di vetro ben turati in luoghi freſchi, ò ſotterrate in l'arena, quando è biſogno conſeruarle per qualche tempo.

Come s'aroſtiſcano, frigano. & ſi abronzino le medicine ſemplici.

L'Arroſtire è cuocere alcune medicine, che hanno qualche humore, come le carni, i frutti, & le radici ſole ſenz'altro humore di fuori.

Il friggere è cuocere quelle medeſime ò altre che ſieno ſecche, aggiũgendoui oglio, ò graſso, ò altro humore in poca quantità.

L'Abronzare, ò bruſtulare è ſcaldar alcune medicine, che non hanno in ſe tanto humore, che poſſino riceuere cottura tagliandole in pezzi, & mettendole in ſu vn teſto, ò ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori ſi ſecchino, & uenghino a bronzare, come il reubarbaro, i mirabolani, il ſeme di nigella, & altri.

Le coſe, che ſi arroſtiſcono, ſi tengono uicino al fuoco in uno ſchidone, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino vgualmente il fuoco, o ſi cuocono nel forno, ò nella pentola, che ſia appreſso al fuoco, & coperta di ſopra con vn teſto, che habbi del fuoco ò da per loro, ò rinuolte in paſta, come la ſquilla, ouer meſse in vno cotogono come la ſcamonea per corregerla, la qual ſi pone in alcun cotogno cauato doue ſta il ſeme, e ſi cuoce, ò in forno, ò in pentola inſino alla debita miſura, ò ſotto le ceneri rinuolte in pezze, ò foglie, o da per ſe. benche queſto modo acquiſti alla medicina certe qualitadi ſtrane, & è meglio vſare gli altri modi ſecondo che torna a propoſito, non eſsendo ordinato queſto particolarmente.

Il friggere ſi fa in patella, ò in teggia. l'abronzare come di ſopra ſi è detto, in tutte queſte operationi biſogna auertire di fare à ſufficien-

K 2 tia,

tia,& di non leuar crude quelle cose che debbono esser cotte, ò per arrostura,ò frittura, ne di cuocerle troppo in guisa che l'abbruscino, ò ardino,& diuentino inutili à quello perche si fa tale opera.

Come si ardano le semplici medicine.

LE medicine s'ardono,ouer accendendole elle stesse,come i sarmenti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali,& molte altre, ouero ponendole fra carboni accesi, ò in una pentola insieme con solfo, ò da se sole.

In una pentola s'ardono l'abrotano, l'aneto & la zucca mettendola in su i carboni,& lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere.la seta pigliando e bozzoli dell'anno presente trahendone i bacchi,& la lana d'attorno s'ardono mettendo la pentola in su i carboni, & lasciarla star tanto, che non se ne faccia in tutto cenere. ma si leua come prima è da potersi pestare.ardonsi etiandio molti animali, come gli spinosi,gli scriccioli,& le rondini insalandole, & mettendo la pentola in su i carboni,ò nel forno caldo.cuopresi la pentola con un testo forato,acciochè si possa comprendere per il fumo, che esce dal testo quando siano cotti.quando gli scorpioni, & le vipere s'ardono bisogna guardarsi dal fumo,perche nuoce.

Il sale,& il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono quãdo sono arsi, che quelli non scoppiano.l'alume, il vetriolo,& il corallo s'ardono in vna pentola scoperta,acciochè si vegga quãdo sono cotti,& questo è quando non bollono, che sono ridotti secchi di modo, che facciano sonagli,& il uetriolo quando ha mutato il colore.

L'ossa,l'ugne,la corna del ceruo,si cuocono pur nel medesimo modo in su carboni tanto che non facciano fumo, & mutino il colore.

I Granchi presi ne giorni caniculari,quãdo la luna ha diciotto giorni s'ardono in una patella di rame. le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto che si affocchino, di poi si spengono in qualche humore,& di nuouo si mettono sotto i carboni, ouer ne corregioli delli orefici per piu facilità tante volte che diuentino poluere.

Il rame,& il piombo s'ardono facendone lame & mescolandóli col solfo,& col sale, & mettendoli in una pentola cruda, la qual si tiene fra carboni,ò in una fornace tanto che sia cotta,ouer in un correggiolo,& tenendolo sopra i carboni tanto che ne diuenga affoccato.ma bisogna continuamente menare il piombo insino che diuenti poluere. il qual si puo ardere etiandio senza solfo,& sale in uno forno, che habbi due bocche,& sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone alto un quarto di braccio,doue nell'una delle parti,sia il piombo, & nell'altra il fuoco, & l'andare rimenando continuamente insino che ne diuenti

ti poluere,& questo è prestissimo,quando se ne hauesse à ardere quantità grande,doue si auanza di tempo & di spesa.

Ardesi riuolgendo nella pasta l'antimonio, & mettendolo sotto à i carboni,tanto che la pasta sia arsa,perche ardendolo piu oltra si conuerte in piombo.

Etiandio si ardono le ragie,gli olij,la pece,l'incenso, la storace,& simili, per hauerne la fuligine, tenendoli in vn vase,& appiccandoui dẽtro il fuoco,ouer strutte ch'elle sono,accendendoui vno stoppino,& tenendoui sopra vn capello di terra, ò di rame forato in sommo, accioche il fumo possa essalare, raccogliendo la fuligine che si attacca al capello.

Ma non sarà fuor di proposito di scriuere quali cose, quando,& come.& in che instrumento si arrostiscano,si abbronzino,& si ardino, & à che fine,il quale è di augumentare la virtù de semplici, si come della squilla,laquale arostita diuien piu solutiua.in contrario sono alcune,la cui virtù si diminuisce,si come è il psilio,il qual si arrostisce,accioche la sua humidità sia meno lubrica,& solutiua,& oltre à ciò accioche i semplici si rendano piu grati.però veniamo à raccontare le medicine per ordine,le quali communemẽte si arrostiscano,si'abbronzino,& si ardono.

Si come l'Acatia	Galle	Sal commune
alchitran	ogni specie di	sal alcali
aloè	gomme	sal nitro
alume	Hirondini	scorpioni
atramento	& Hissopo	semi di alcea
arsinico	Karabe	di anisi
Bolo armeno	Kadmia	di carui
borace	Lana	di Lino
Calcanto	lepore	di Mirto
cancri	litargirio	di Nasturtio
cantaridi	Mirabolani	di piantagine
cerusa	Opio	di portulaca
climia	ossi	Seta
conchigli	Pece liquida	spuma mare
coralli	piombo	squilla
corno di ceruo	psilio	Thus,ouer incenso
cortecchie d'oui	radici	Thiro
Dragaganto	ranule	Verde di rame
Fece di vino	ranunculi	Vitriolo
& di aceto	Rame	vetro

Acatia in questa guisa si deue brusciare, la ponete sopra carboni accesi, & l'abbrusciate quanto che à voi pare:

Aloe si bruscia ponendolo in alcuna olla monda, la qual ponete sopra i carboni, oue la lasciate finche sia brusciato.

Alume abbrusciasi si come si fa l'atramento, ma non diuien rossa come quello.

Arsenico & orpimento, cosi si abbruscia. ne ponete in alcuna olla di terra quanto che à voi piace, la qual mettete sopra accesi carboni, & la andate mescolando assai senza mai fermarui: & quando sarà molto caldo, & mutato di colore, il leuate dal fuoco, & il lasciate infrigidare, poi il pestate, & riponete.

Atramento cosi si abbruscia. pigliate di quello & il ponete in vno testo nuouo, il che mettete sopra le bragie. & quando non si vedranno piu fare sonagli, se sarà di poca humidità sarà deficcato fortemente, ma se sarà piu humido, si lasci sopra carboni. fin si muti di colore. & ne vẽga simile alla sinope, ouer rubrica sinopica. poscia si leui dal fuoco, & il nettate. sono alcuni altri ch'el pongono sopra carboni, & sopra ui soffiano, finche declini al giallo, ouer il pongono in alcun testo, & il uano mescolando finche muti il colore.

Bolo armeno in questo modo si abbruscia. frangete di quello in pezzetti grandi come vna faua, & li ponete sopra vn testo, ouer vna lama di ferro.

Borace cosi si bruscia mettete borace poluerizato in vna patella, & la ponete sopra carboni, & cosi l'abbrusciate.

Calcanto abbrusciasi come l'atramento.

Cancri in questa guisa si debbono brusciare, pigliate di cancri di fiume viui, quando il sole è nell'Ariete, nel tredecimo giorno della luna & li ponete in vn forno, oue si cuoce il pane, oue li lasciate finche si brusciano, & non si conuertano in cenere. alcuni li abbrusciano pur nel medesimo forno con legni di uiti. deuesi notare, che i granci che si brusciano per li tisici, vi si deue leuare i piedi, & poi s'abbruscino.

Cantaridi abbrusciansi, si come si fanno le Hirondini.

Cerusa cosi si bruscia. pigliate un testo nuouo fatto di terra, & lo ponete sopra i carboni, & dentro ui andate spargendo cerusa, dopo che sarà poluerizata, & l'andate mescolando sempre, finche si conuertirà in color di cenere, poscia la leuate dal fuoco, & la lasciate infrigidare, & poi l'vsate. puossi etiandio far in questo modo. la metterete in alcũ vaso cauo, dopò che sarà pestata, poi l'andate mescolando, finche ne diuẽga rossa come l'orpimento, poi la leuate dal fuoco, & l'vsate.

Climia sia di qualunque metallo si voglia generalmente cosi si bruscia. ponetela sopra il fuoco fatto di bragie, finche si scaldi & bolla in

guisa che faccia veliche: come si fa la scoria del ferro, & le estinguete nel tempo dell'estate nel vino, & per coloro, che l'vsano per la scabie de gli occhi, si deue estinguere nell'aceto. ma alcuni altri tolgono scoria abbrusciata in questo modo ch'io narro. pigliano scoria brusciata, & la pestano nel vino, & di nuouo si bruscia, essendo però posta in vna olla fatta di creta, poscia vn'altra volta l'abbrusciano in guisa, che si conuerta in cenere, & punto di grosso non vi rimanga. ma specialmente la climia del ferro cosi si abbruscia. pestasi grossamente, & l'infondere in aceto, ouer rob. & poi seccasi & brusciasi sopra le bragie. cosi etiandio si abbruscia la climia dell'oro & dell'argento. togliete scoria quanto che à uoi piace & la mescolate con melle, & la ponete in vn uaso fatto di terra nuouo, & serrate la bocca di quello con creta, & lino, & fate vn buco nella cima del copertorio, per il quale ne vscisca il fumo, poscia lo ponete sopra carboni acçesi, & quando si incomincia la scoria à brusciare, guardate il fumo, che ne uiene dal buco, & se trahe al negro, lo lasciate sopra il fuoco, ma quando lo vedrete declinare alla bianchezza, lo leuate dal fuoco, & ne cauate la scoria, sopra laqual infundere buona quantità di buon vino, col qual si estingua. poi la lasciate diuenir fredda, & poscia la riponiate & vsate.

Li Coralli cosi si abbrusciano. togliete coralli, & li ponete in alcuna olla di terra, & la ponete in vn forno, oue stia vna notte, & se non seranno brusciati, di nuouo ui si pongano. sono alcuni che li pōgono in crucibolo, & soffiano, & li abbrusciano quanto che à lor piace.

Conchigli in questo modo si brusciano. ponganſi le loro scorze in vna olla monda, la qual ponete in vn forno da pignate, oue le lasciate stare vna notte, & se sono brusciate, fanno cenere bianca, ma se non; di nuouo si pongono nel medesimo, ouer in uno da pane, oue le lasciate finche diuengano bianche. sono alcuni, che pongono le chioccole sopra bragie, & soffiano, & le ui lasciano finche diuētano bianche, poi le mettono sopra un testo di ferro, & soffiano finche diuentano bianche, quanto che a lor pare.

Corni di ceruo, & di capra çosi abbrusciansi. pigliate del corno di ceruo, ouer di capra si come è & il ponete sopra carboni, & andate soffiando, finche ne diuentino bianchi. ma chi li vuole abbrusciare in vn' altro modo, rompansi in pezzi, & ponganſi in olla, & facciasi si come habbiamo detto delli conchigli.

Correccie d'oui abbrusciansi come il conchigli.

Dragaganto cosi si deue brusciare. rompete quello in pezzeti grandi come vno orobo, poscia pigliate vna patella, & la scaldate, & poi la leuate dal fuoco, & dentro ui ponete i dragaganti, & andate mescolando senza fermarui finche siano bianchi. ma se la prima volta biā

chi non diuengono, di nuouo fate, finche siano bianchi.

Fece di uino & di aceto in questo modo si brusia. pigliate fece di vino monda, & la seccate in vn testo sopra vn gran fuoco, oue la lasciate finche ne diuenti bianca. laqual si conosce quando è brusciata che si fa bianca, & punge la lingua con infiammatione. in quella guisa etiandio abbrusciasi la feccia dell'aceto.

Galle si debbono in questa forma brusciare. frangasi ciascuna galla in quattro, ò cinque pezzi, & l infondete in olio di oliua, oue stiano vn'hora poi le brusciate in vna padella di ferro, ouer in vn testo, ma in prima riscaldato, & guardateui che non brusciate, & distruggiate la lor virtù.

Gomme si come è la gomma arabica, & ogn'altra specie s'abbronzino come il dragaganto.

Kadmia cosi abbronzasi. pigliate quella, & bene la pestate, ouer pigliate della trochiscata lauata, & la ponete sopra vn testo nuouo, & il che ponete sopra le bragie, & andate voltando i trochisci con prestezza, finche si secchino, & diuenghino rossi. ma si abbruscia in questo modo. togliete tutia lauata, & la mescolate con melle buono in guisa che sia come pasta, & la ponete i vna olla di terra che habbia la bocca stretta, poscia la coprite col suo coperchio, & la serrate con creta, & fate vn buco in mezo di quello, poscia la ponete in vn forno di calce, & la lasciate, finche si abbrusi, & quando sarà abbrusciata, che si puo conoscere, perche non ne esce piu fumo, la leuate dal fuoco, & la smorzate nel rob, poi la seccate, & reponete. leggete climia

Katabe cosi si abbronzano. rompete quelle in piccioli pezzeti, & l'abbronzate vna volta, ouer due, & poscia le riponete. abbrusciasi in questo modo. togliete vn'olla di terra, & dentro vi ponete le Katabe, & le serrate la bocca con creta, & ponete in vn forno vna notte, di poi le cauate, pestate, & vsate.

Lana cosi abbrusciasi. lauate quella bene & pettinate, & ponetela in vn vaso di terra, il che mettete à fuoco lento, finche si brusci, ouer in vn forno da pane. ma non bisogna che s'abbrusci, ma solamenre che s'abbronzi, accioche si possa pestare, & riporre.

Lepore deuesi ī questa guisa brusciare. pigliate vn lepore & li tagliate la testa, poi il ponete in vna olla nuoua col suo cuoio, & il lasciate brusciare finche ne diuenti cenere, poi la pestate, & vsate.

Litargirio in questo modo si deue abbrusciare. frangete quello in pezzetti grandi come vna noce, & li ponete sopra le bragie soffiando con mantici da fabri, finche sia come fuoco. poi il leuate via, senza farlo diuenir freddo, il nettate dalla sua sporchezza. ma alcuni quando il tirano fuori, l'estinguono in aceto, ouer nel vino, & di

nuouo

nuouo il gettano nel fuoco,& cosi fanno tre volte,& piu.

Mirabolani citrini,chebuli,indi,bellirici,& emplici debbonsi in questa guisa abbronzare.bisogna prima porli à molle in modo che siano passati in succo di cotogni,ouer di pomi granati acetosi, ouer in succo d'vua acerba,ouer di cedro,ouer in acqua,nella quale berberi,ouer lēti sieno cotte,ouer lapacio acuto,ouer acetosa. poscia seccansi bene, & poi li madefate in olio rosso,ò in olio di lentisco,ò di sorbole, di mastice, ò nel butiro, ouer nell'oglio di oliua. & di poi si abbronzino in vna padella ouer testo prima riscaldati, & guardateui,di nō brusciare, & struggere la lor virtù.

Opio quando si pone ne suppositorij,si deue abbronzare in questo modo.toglietc vna lama di rame,la qual ponete sopra i carboni finche sia scaldata,& poi leuatela dal fuoco,& subito vi pone sopra opio netto,& quando vedrete quello liquefatto, il toglicte via ,accioche non si desecchi,& non si faccia frangibile,& il rafredate & vsate.

Ossi si debbono abbrusciare come li conchigli.

Pece liquida alcuna volta si bruscia per la medicina , della qual se vsa il fumo. il modo adunque di brusciar la liquida pece, & raccorre il suo fumo è questo. pigliate vna lucerna di ferro,ouer di terra, nella qual ponete vn stopino,& vn poco di pece liquida,& l accendete, poscia ponete sopra la fiamma vn coperchio fatto di terra inuetriato dētro,la cui forma sia come d'vn forno, & la sua sommità sia alquanto aguzza,& stretta,& nella sommità di quello sia vn buco, & cosi lasciate la fiamma andarui dentro.& quando la pece,ouer il stopino māche rà,ve neaggiungete & fate in questa guisa tanto,quanto à voi piace, & guardate che tropo non si riscaldi il coperchio,& il fumo non si attacchi à l'altro fumo, ma si raccolga d'hora in hora. & similmente in questo modo si raccoglie il fumo del butiro.

Piombo in questo modo si bruscia.pigliate lame di piombo,& le ponetein vna olla di terra,& gettateui sopra vn poco di solfo poluerizato,poi pigliate dell'altre lame, lequali ponete sopra il solfo, & poscia vi spargete sopra dell'altro solfo,& fate in questa guisa finche l'olla sia piena.poi sotto ui accendete il fuoco, & quando vedrete il piombo infiammare,bisogna che'l mescolate con vna verga,finche si conuerti in cenere,in guisa che non vi rimanga punto di piombo.poi lo mettete à infrigidare,ma bisogna checolui,che fa tale officio si cuopra la faccia, percioche il suo odore molto nuoce.

Puossi etiandio brusciare cosi.pigliate limatura di piombo, con la qual vi mescolate del solfo, & la ponete in vna olla sopra il fuoco, & la mescolate come habbiamo narrato. ouer facciasi cosi.toglietein loco del solfore della cerusa di piombo,& dentro ve la ponate. ancora a cosi.pigliate piombo,& lo ponete in vn forno di orefice, & soffiate con

te con vn solo, finche s'infiammi, dopo sopra ui spargete solfo poluerizato, finche sia bruscia to. poi lo raccogliete, & riponete, ouer soffiate sopra quello senza porui solfo, finche si abbrusci, & questo modo vsano gli Hispani, ma questo modo è troppo di fatica. & sapiate che quando è bene abbrusciato si conuerte nel color d. litargirio, & non si debbe poscia adoperare, se prima non è lauato.

Psilio in questo modo si deue abbronzare. togliete una padella di ferro, ò di rame, ouer di terra con larga bocca, laqual fate ben riscaldare, poi la leuate dal fuoco, & subito vi ponete dentro il psilio, finche vedete che sia bene abbrõzato. ma se non sara bene abbronzato di nuouo scaldate la padella, & dentro elo ponete, & fate cosi, finche sia bene abbronzato, ma guardate che non si bruscia.

Radici, foglie, & rami siano di qualunque specie si vogliono, come si fa communemente de i sermenti delle viti, del legno del fico, di lentisco, di sorbola, di nespolo, di terebinto, & di radici di canna & simili. & le corteccie come di nocciole, di castagne, di giande, & simili quando vorete di quelli farne cenere fate in questo modo. pigliate di quelle mentre di nuouo sono tagliate, & che habbiano in se assai di humidità & lauatele bene dalla terra, & la lauate cõ aqua, finche siano ben nette, poi ne impite vn'olla grande, & la serrate con un coperchio serrato, accioche ne esca il fumo. poi la ponete in un forno da pane, oue la lasciate dalla mattina alla sera. poi ne cauate l'olla, & ne uedretei sermenti, & i rami, & altri, diuenuti come carboni, liquali pestati bene in vna minor olla, & di nuouo li ponete nel forno, oue stiano, finche ne diuengano bianca cenere.

Rane si abbrusciano come si fanno le lepori.

Rondini in questa forma si abbrusciano. pigliate polli di rondini inanzi che li nasca la piuma, & li ponete sopra vn poco di sale, poscia si pongono in una olla nuoua, laqual si cuopra, & s'increti, & pongasi sopra carboni, ouer in vno forno da pane finche si bruscia.

Sal alcali deuesi abbrusciare si come fa il piombo.

Sal comune cosi abbrusciasi. pigliate di quello quanto che à uoi pare, & il pestate, & ponete in vaso di terra, & serrate la bocca di quello con un coperchio, & creta, & il sepellite in carboni & ii lasciate iui fin che si brusci. sono alcuni che il põgono in pasta, & il sepeliscono sotto le bragie, finche quello sarà brusciato. sono alcuni altri, che il lauano nell'acqua, poi il lasciano seccare, & il pongono in una olla, & la coprono, & sotto ui accendonò il fuoco, & attorno, attorno ui pongono delle bragie. si conosce quãdo è brusciato, percioche piu nõ fa romore.

Sal nitro si abbruscia, come si fa il sale comune, ma bisogna che si põga in vn testo sopra le bragie, & andate soffiãdo, finche sia brusciato.

Scorpioni cosi abbrusciansi, pigliate dieci scorpioni viui, & li ponete

te

te in vna olla nuoua, laquale chiudete con creta, ouer pasta, & li ponete in un forno, nel qual accendete fuoco con legne di viti. finche sia caldo, & lasciateui dentro l'olla vn giorno, & vna notte, poi la cauate fuori.

Seta cosi si deue abbrusciare. pigliate follicoli di seta che ancora nõ habbino passato un'anno. i quali aprite, & ne cauatei uermi morti, poi li purgate bene, & li mettete nel fondo d'vna olla nuoua, & sopra la bocca del uaso vi ponete una pietra, & sotto ui impiciate il fuoco, & fatte si come habbiamo detto della lana.

Spuma di mare si abbruscia ponendola in una olla di terra, & la coprite & lutate con creta & la ponete in un forno, oue la lasciate, finche si abbrusci, poi la pigliate, & riponete.

Squilla cosi si abbruscia. pigliate una squilla auanti, che ne venghi fuori le foglie, & i rami, & la cauterizate con vn' nstrumento di ferro caldissimo, & bruſciate bene in que'luoghi, oue vogliono venire fuori le foglie, & questo si deue fare auanti che getti fuori i rami, percio che quando sono venuti fuori non si puo piu cauterizare, se non si tirano via. puossi etiandio fare in questo modo, togliete una ottima squilla, & li leuate la parte inferiore, che è seccata, & etiandio ne leuate via la radice, & la nettate tutta, & la riuolgete in pasta fatta di farina d'orzo, ouer d'altra specie, ouer in creta rossa, ouer negra dolce, & sia grossa quella cosa che li auolgete, come vn deto: & la ponete cosi inuolta nel fuoco, oue siano carboni accesi, & la lasciate iui tutta una notte, ouer piu, finche la pasta sia abbrusciata, & il color di quella sia rosso. poi la leuate dal fuoco & senza infrigidarla, leuate uia la pasta la qual ui auolgeste, & considera se la squilla è bene abbronzata in guisa, che sia molle & maneggieuole. ma se non sarà bene abbronzata di nouo la inuolgete in pasta, finche sia in ogni luogo vgualmente abbrõzata, percioche se ben non si abbrõza li resta vna cattiua acuità, la qual nuoce al stomaco, & molto al uentre, percioche fa uomito & nausea.

Tutte le specie di semi si abbruscino. come si fa il psilio.

L'incenso si abbruscia per ricorne il fumo, il cui modo è tale. pigliate incenso buono, & chiaro, & l'accẽdete col lume di candela, & lo ponete in vna olla di terra vitriata, finche si abbruscia, poscia si cuopra subito l'olla, accioche si raccolga dopo che sarà brusciato il fumo, percioche se non serrarete l'olla, subito ne diuenirà cenere. sono alcuni che quando si vuole abbrusciare cuoprono l'olla con vn coperchio di rame, che habbi il colmo. ma la forma di raccorre il fumo di quello è, che pigliate un pezzo di incenso con la sua corteccia con un paio di forbice, ilche ponete alla fiamma, accioche s'accendi, & lo gettate in vn picciolo uaso di terra, che habbia un bene accommodato coperchio di rame. & non bisogna accenderne un'altro pezzetto se prima

non

non è brusciato il primo, & bisogna che il coperchio sia talmente accõmodato sopra la bocca del vaso, che possiate vedere quanto fumo si raccoglie, & è necessario se uoi vedere questo, che leui via vna petricella tra la bocca del vaso & del coperchio di tanta grandezza che possiate vedere se assai di fumo si raccoglie. deuesi etiandio bagnare il coperchio con acqua fredda, accioche troppo non si riscaldi, & ancora che non si giunga fumo con altro fumo: percioche per il calore del coperchio caderebbe al basso, & si mescolarebbe con la cenere di quello, & à questo modo si coglie il fumo della mirrha, storace, & simili.

Tiri, ouer altri serpenti abbrusciansi in questo modo. pigliate tiri femine, le quali sono di rosso colore, & che habbiano il capo disteso, & si debbono pigliare l'inuerno ne luoghi che sono appresso alle acque & alli arbori, & li ponete in vna olla nuoua, & li luttate la bocca con creta & peli, & mettete in vn forno per vna notte. ma il modo di abbrusciare i capi de tiri è questo. pigliate capi di tiri subito dopo che sarãno tagliati & li ponete in vna olla di terra inuetriata, la qual auolgete in pasta, & la ponete sopra il fuoco fatto di carboni, & non bisogna che s'abbrusciano in guisa che ne diuengano carboni, ma che rimanga in quelli alquanto di humidità, in guisa che si possano solamente pestare, & poluerizare.

Verderame si abbruscia così. pigliate di quello, & lo ponete in vna padella di terra sopra il fuoco, & lo mescolate finche si muti di colore, in guisa che si volti al colore di tutia, poscia lo leuate dal fuoco, & lo raccogliete, & il seruate così caldo. lo ramo poi così abbrusciasi, pigliate agudi di rame ritrouati nel disfar alcuna naue, & li ponete in vna olla fatta di terra non cotta col solfore & sale parti vguali, & prima fate vn solaio di sale & di solphore, & dopo di agudi, & dopo vn'altro solaro di solfore & sale, & dopo di agudi, & così andate facendo, finche l'olla sia piena, & poscia coprite il vaso con vn coperchio di terra, poscia lo ponete in vn forno da pignataro, oue lo lasciate, finche il vase sia bẽ cotto, poi lo leuate via & riponete. ma alcuni altri in loco del solfore vi pongono alume rameni. altri con solfo solo, ma à questo modo diuien negro. alcuni altri liniscono gli agudi cõ alume, & solfo dissoluti in aceto, & poi li brusciano in vn uase pur crudo. alcuni altri tolgono agudi & li põgono in vn vaso di rame, & sopra vi spargono aceto, & li abbrusciano. & dopo che è brusciato vna volta, di nuouo l'infondono in aceto. & poi l'abbrusciano, & così fanno tre volte, & poi li ripongono. alcuni altri così l'abbrusciano. pigliano limatura di rame rosso, & sopra vi aggiungono l'ottaua parte di solfo, & la ligano in vna pezza, & la liniscono, ouer infangano con creta, & poscia la fanno seccare. poi la sepelliscono in fuoco fatto di sterco di animali per doi giorni. l'ottimo & meglior di tutti è quello che è portato di Babilonia, & dopo quello, q̃

lo

lo che vien di Cipro che trahe alla negrezza,& al rosso.

Vetro cosi si abbruscia. pestisi,& pongasi in vn crocibolo,& andate soffiando forte finche si brusci si come dice Bul.in ser.ma questo modo non proua il grande Auenzoar,ma dice che bisogna prima vngerlo cō pece sottile,poi porlo al fuoco,& brusarlo, poi cauarlo con le tenaglie, & somergerlo in acqua fredda,poi nettarlo, & di nuouo vngerlo, & abbrusciarlo & poi estinguerlo in acqua come habbiamo detto. & cosi bisogna fare sette uolte, & questo come dice egli si chiama uetro abbrusciato. ma è da sapere che quello che si bruscia nel crucibolo è sempre flussibile, ma si conosce percioche ponendolo fra le dita si rompe, & ne va come in poluere.

Hissopo humido cosi si bruscia. ponete di quello sopra il fuoco in vna olla nuoua,& iui il lasciate,finche si faccia come cenere, & la grassezza di quello s'ingrossa. sono alcuni che racolgano il suo fumo.

Come si spengono,& estinguono le medicine semplici.

LE pietre, & alcune miniere si spengono piu uolte inanzi che si abbruscino,& questo quando sono affocate,& diuentate di fuoco,mettendole ò nell'acqua, ò nel uiuo, ò nel olio,mele,butiro, ò qual si uoglia humore tanto che si raffreddino. alcune si spengono vna volta,ò piu,secondo che è ordinato da dottori.

Come si pestano le semplici medicine.

LE medicine si pestano, accioche non si potendo vnire per la grossezza & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vnisco no con l'altre, lequali si fanno piu ò meno sottili secōdo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varij secondo le cose, i mettalli si pestano cō vehementia & assai.

Le medicine odorate come la canella,i garofani, macis & altri simili si pestano con mācο vehemētia,accioche non essalino le sottili parti, & alcuna volta si mescolano con esse ò mandorle, ò si bagnano con l'acqua rosa.

Le radici odorate come l'angelica, la ualeriana,la gariofilata, & lo assaro si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza quelle che non sono odorate come la gentiana, il peucedano, & la brionia con vehementia,& assai si pestino.

L'herbe odorate come è il calamento montano, la maggiorana, & il serpillo si pestano come le radici odorifere.i fiori si pestano nel medesimo modo.

L incenſo,il maſtice, la ſarcocolla,& i ſughi, che riſeruano dello humido,& del uiſcoſo,ſi peſtino nõ battẽdo il peſtello,ma rimenandolo in quà,& in là per il mortaio.le gomme,ò le lagrime come la gomma arabica,& il dragante ſi peſtano nel medeſimo modo:

Peſtaſi etiandio nel medeſimo modo il reubarbaro, & alcune altre radici,che ritengono alquanto di humidità.

Il Galbano,l'ammoniaco, l'opoponaco,il bdellio,la mirrha,il ſucco di liquiritia,dell'hipociſtide,del cocumero aſinino, & l'opio thebaico ſi peſtano meſcolandoli con l'acqua,ò vino, ò aceto, ò qualche altro humore:il muſchio, & l'ambra con l'acqua roſata accioche nõ eſſalino le parti odorifere & ſimilmente quelli che hanno del uiſcoſo & dello vntuoſo, come il Thlapſi.

Il ſeme del Nauone, & della ſenape non ſi peſtano da per loro, ma ſi meſcolano con altre medicine ſecche, ò con qualche humore ſecõdo che fa di meſtieri. i frutti freſchi,le radici freſche, che ſi hanno à adoperare per i medicamenti compoſti,ſi peſtano poi che ſono cotte, & prima ò ſi tagliano in pezzetti, ò ſi ſoppeſtano,& tengonſi in infuſione come è detto.

Come ſi ſoppeſtino le ſemplici medicine

Il ſoppeſtare è rompere in parti groſſette,& non ridurre in poluere come nel peſtare, queſto è vtile à molte medicine, le quali per certe vtilità ſi ricercano,che ſieno tali: ſeruono ancora molte volte alle medicine, che debbono hauere altra preparatione, come all'herbe,& radici che ſi hanno a cuocere,& a quelle coſe che ſi hanno à macinare in poluere ſottiliſſima,come appreſso ſi dirà.

Come ſi macinino le medicine ſemplici.

Si macinano certi ſemi,come il grano, il loglio, i lupini, il ſeme di lino, & di fen greco: perche non ſi poſsono coſi comodamente peſtare, & perche peſtandogli ſi meſcolarebbe inſieme la ſcorza, & la farina. macinandoſi ancora certe medicine metalliche,lequali peſtando non potrebbono ridurre in poluere ſottiliſſima,come la tutia.coſi le pietre il lapis lazuli, l'armeno.& ſi macinano in vn mortaio, che habbia il fondo largo con vna macia noua l'vno, e l'altro di marmo,ſpargendoui ſopra acqua roſa,ò qualche altro humore,accioche non ſe ne uoli via la poluere. macinanſi ancora,& è meglio in ſu vna pietra piana di porfido, rimenandolla con vna macinela per lungo ſpatio, tanto

che pigliandone tra le due prime dita, & stropicciandole insieme, nõ vi si senta inequalità alcuna.

Alcuni auertimenti intorno al pestare delle cose.

SCriue Mesue che ogni maniera di pestare si debbe far e con destrezza, & hauer riguardo all a sostanza delle cose che si pestano, percioche il pestare senza alcuna consideratione, & con sforzo, risolue la virtù delle cose, & percio sono alcune medicine, che vogliono esser pestate lungamente, & gagliardamente. sono alcune altre le quali hanno bisogno d'esser pestate lungamente, & nõ gagliar damente. & sono altre, nelle quali si deue tenere la uia di mezo.

Ma per che cagione si pestano le cose, è da osseruare, percioche alcu ne si pestano, accioche mescolando varij simplici insieme, piu ageuolmente s'incorporano, & la virtù dell'vno passa all'altro, di poi accioche col pestare acquisti il semplice alcuna proprietà, & virtù, che per auentura dianzi non hauea, si come auiene al comino, il qual sottilmente pesto prouoca l'vrina, percioche penetra per le uie, oue prima non potea andare, il che possiamo dire del thimo, dell'asaro, & di molti altri. oltre a ciò si pesta alcun semplice per rimouere la sua mala qualità, si come la colloquintida, la cui polpa deuesi sottilissimamente poluerizare. ma accioche facilmente si conosca quai simplici molto debbono pestarsi, quai poco, & quai meno per essempio reciteremo questi.

Semplici che molto si debbono pestare, sono.

Aristolochia asaro quando uogliamo che prouochi l'vrina. Centaurea Colloquintida, Comino, oue uogliamo che prouochi l'vrina.

Gomme, dellequali alcune si posson poluerizare. & alcune non, ma si dissoluono, & sono alcune che non si posson poluerizare, ne risolue re, ne liquefare.

Gomme che si possano poluerizare sono come le seguenti.

Bdellio, Euforbio, Mastice, Sarcocolla, Incenso, mirra, Storace,

Mastice si deue poluerizare solo, percioche con altri non si puo.

Gomme che si debbono dissoluere, & liquefare sono come queste.

Draganti Gomma di ciregie & simili altri le quali
Gomma arabica, Gomma di prune si debbono risoluere in acque conuenienti & poi porle nelle medicine.

Laudano. il qual si deue dissoluere con olio.

Gomme che non si posson, ne polnerizare, ne dissoluere, ne liquefare, uogliono che siano come le seguenti.

Ammoniaco, Calbano, Opoponaco, & Serapino.

Queste si debbono mettere in vino, ò in aceto, & cuocerlo finche sia consumato il uino, o l'aceto, poi colarle & leuarle dal fuoco dimenandole

dole ſempre con vna ſpatula.

Lapis armenus, lapis lazuli, Mirabolani,

Quando ſi vuol ſtrengere dopo la euacuatione loro.

Minerallì di ogni ſpecie ſi ſiano.

Reabarbaro oue ſi deſidera che ſtringa dopo che haurà ſciolto il ventre.

Scamonea uogliono alcuni, che debba eſſer non ſottiliſſimamente poluerizata qnando ſi pone nelle pil. o nelle medicine, che debbon dimorare luugamente nello ſtomaco, ancora che Auic. dica che la uirtù della ſcamonea diligentemente peſta ſi diſtrugga, & ſi corrompa. il medeſimo dice di alcune ſpecie di gomme, de quali ſarebbe meglio a diſsoluere, che a peſtare.

Gli ſimplici che mediocremente debbonſi peſtare, ſono queſti.

Agarico.	Turbith	Hiſſopo
Comino doue non ſi uoglia che facci vrinare	Thimo oue non ſi deſidera prouocar l'vrina.	Ireos

Alla fine tutte la medicine che vogliono eſſer molto cotte, uogliono eſſer ancora molto peſte. quelle che poco cotte, ſi hanno poco a peſtare, & queſto ſia precetto allo Speciale.

Come ſi disfacciano le medicine fregandole inſu la pietra d'arruotare.

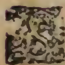


IL lapis iudaico, & il lapis ematites, & molti ſieſſi compoſti, & trochiſci per le malatie de gli occhi, ſi liquefanno fregandogli con alcun humore in ſu vna pietra da arruotare fina, & di quelle che ancora hoggi ſono portate dall'iſola di Maxo.

Il piombo ſi disfa in queſto modo: mettendo in alcun mortaio di piombo alcun humore, & rimenando col peſtello pur di piombo, tutto che diuenga ſpeſſo, di poi ſi laua, & laſciaſi il piombo a fondo, & uia gettaſi l'acqua, il piombo ſi ripone.

Il Rame ſi liqueſa nel medeſimo modo a far la chriſocolla.

Come ſi ſtacciano, ouer tamigiano le medicine ſemplici.



SI ſtacciano le farine per cauarne la cruſca, & le parti della ſcorza de ſemi. ſtaccianſi le medicine, che ſi peſtano, accioche ſieno vguali paſſando per il medeſimo ſtaccio tutta la maſſa, & perche reſtino le parti groſſe ſole.

La tela dello ſtaccio piu ò meno fiſſa ſecondo che torna commodo a chi ordina.

Il litargirio si tamigia per vna pezza, accioche per la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna,& passi piu grosso che non fa di mestieri.

Staccansi ancora, o per dir meglio si passano per lo tamigio alcune radici cotte per purgarle dalla scorza,& de semi.

Similmente la polpa della cassia in cãna si passa per lo staccio, accio solo si tragga il fiore,& si purghi delle parti legnose, & da semi.

Similmente i tamarindi, i dattoli, humettandogli, o cuocendogli, o infondendogli, secondo che fa di mestieri.

Come si lauano le medicine simplici.

LE medicine si lauano quando sono imbrattate di qualche cosa di fuori, come le radici,& l'herbe. ma questo nõ è proprio del l'arte del preparare i medicamenti, ma commune a tutte le cose che sono ĩbrattate di terra, o d'altro che habbi bisogno di lauare.

Il lauare che qui dobbiamo trattare, è per due fini, o leuar dalle medicine alcune qualità loro, o per comunicargliene alcuno altro.

Di quelle che si lauano per leuarne la terra, la calcina, l'aloe, si poluerizano sottilmente, poi si pongono in buona quantità d'acqua, & si rimescolano insieme,& si lasciano posare,& calare al fondo, poscia gettasi via l'acqua,& questo si fa piu volte tanto che l'acqua sia chiara: & all'hora si secca la medicina, & si ripone. i metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura o di mare, o nell'aceto, o in altro humore, & si pestano tutto il giorno al sole di estate, dipoi si lasciano star la notte, & la mattina si getta uia l'acqua & se ne aggiũge dell'altra, rimenando nel medesimo modo, infino à tanto che l'acqua che n'esce sia chiara.

Le pietre si rompono in pezzi piccioli che si puo, poscia si pongano in acqua o in altro, e si fregano con le mani,& si rimenano, di poi si lascia posare,& l'acqua si getta tante volte che la rimanga chiara, in questo modo lauasi l'acatia,& gli altri succhi, che non si possono ridurre in poluere, & la gomma arabica,& la lacca.

Le ragie, i grassi, le medolle,& gli olij si liquefanno,& si menano, & si getta via l'acqua, tanto che ne venga chiara.

L'olio non ricerca esser molto rimenato, perche si mescola con l'acqua,& poi non si puo separare.

Le medicine che si lauano con decottioni, o con succhi, accioche piglino delle qualità di detti humori, non si lauano con tanta quantità d'humore come le sopradette, ne tante volte, & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore, come quando si laua l'aloe con succo di rose, o di endiuia, o cõ la decottione delle specie per le pilole alefangine,& il turbith coi decotti dello agarico,& de tithimali, accioche purghino piu gagliardamente.

Annotationi nel lauar de ſimplici.

PEr quattro cagioni ſi lauano le ſimplici medicine, come ſcriuono Meſ.& altri.la prima è,accioche lauando le ſimplici medicine perdono la lor acutezza, ſi come è quando ſi laua il ſeme d'vrtica con mucillagine di draganti.la ſeconda è,accioche ſi rimuoua la malignità di alcuna qualità,& rimanga la buona,come auiene quando ſi laua il lapis lazuli, & il lapis armenus,accioche euacuino da baſſo ſenza moleſtia, percioche non eſſendo lauato euacua di ſopra,& di ſotto con faſtidio. coſi ſi laua la lacca,accioche ſia meno ſolutiua,& apra le oppilationi, coſi ſi laua l'aloe pcioche non lauato ſolue piu efficacemente, & meno conforta i membri della nutricatione. la terza cagione è accioche le parti ſporche,& lorde ſi leuano dalla coſa, come ben ſi vede in tutte le medicine minerali,lequali come vuol Auic.debbono eſſer monde,& nette da qualunque coſa,che non ſia la ſua propria. la quarta cagione è accioche la virtù delle coſe diuenga maggiore, & percio lauiamo l'aloe con acqua oue ſiano ſtate ſpecie aromatice,perche piu fortifichi i membri. lauaſi etiandio alcune medicine con acqua oue ſia infuſi potéti ſolutiui,accioche ſolua meglio,& ſi come con la deccotione,o infuſione del turbith,o dello agarico,a finche ſoluano meglio.ſi lauano ancora con acqua oue ſia ſtato bdellio,& draganto,accioche ſi tolga la virtù di aprir le vene,per la qual coſa le ſemplici medicine che communemente ſi lauano coſi delle piante, come de i minerali,& de gli animali che ſono in vſo il piu ſono quelle che vẽgono qui appreſſo.

Acatia	comino	limatura di ferro
aloe	conchigli	litargirio
antimonio	cordumeno	Marcheſita
Battitura di rame	corni	Olij
borrace	Fiori di rame	oſſi
Calcina	Rame bruſciato	Piombo
chachimia ouer tutia	Dragaganti	Sarcocolla
carui	Gomma arabica	Scorze di oui
ceruſa	Lacca	ſpodio
cenere di lana	lapis armeno	& ſpuma di rame
climia	lapis lazuli	

Aloe ſi laua in queſta guiſa: ſi poluerigia vna libra, & piu d'ottimo aloe, & ſi criuella, & s'infonde in acqua oue ſiano bollite tre dramme per ſpecie di caſſia lignea, di ſpico nardo, di aſaro, di ſquinanto, di frutto & legno di balſamo, di cinnamomo, di legno aloe, di maſtice, di zaffrano di lacca tutte peſte ſottilmente, le quali bollano in ſei lire di acqua, finche ſia diuenuta la metà, la qual ſi colla, & ſi ſpreme, & ſi

si ripone in alcun vase di vetro,quindi se ne spruzza sopra l'aloe poluerizato,finche tutto sia insuppato, & si ponga in vn vase di marmo, o di vetro,& cuoprasi cō vn panno grosso, & si lasci seccare.il che si va da facendo,fin che lo aloe in tutto sia pieno della virtù di questa acqua,& che essa tutta sia consumata. ma ogni volta che sia secco bisogna tornarlo a poluerizare,alla fine si riponga in alcun vaso di vetro, netto. questo modo di lauar l'aloe scriue Bulcasi.

Vn'altro trouiamo scritto cosi, che si faccia bollire in acqua ugual parte di macis,noce moscada,cinnamomo,spico, calamo aromatico, cubebe,squinanto, asaro, mastice, & garofani, & la metà di ciascuno di questi di zaffrano,& facciasi come habbiamo detto di sopra.

Trouiamo vn'altro modo di lauar l'aloe, il qual si debbe usare nelle infermità melancoliche,pigliate diece dramme per parte di zaffrano, spico, cinnamomo,frutto,& legno di balsamo, cassia lignea, & asaro, cinque dramme per specie di sticados arabico, & di squinanto, le quali cose peste si cuocano in dieci lire di acqua a lēto fuoco,la qual consumata la metà si colli con alcuna pezza grossa,& si spremi,di q̄sta acqua se ne vada spruzzando sopra due lire di aloe succottrino poluerizato,& criuellato, & posto sopra una pietra di marmore, oue si lasci seccare,& cosi si vada polueruzando, spruzzando, & seccando,fincho habbia sorbita tutta l'acqua.il che fatto si pesti,& si ponga in alcun vaso che habbia stretta bocca,la qual si tenga chiusa, accioche non perda la virtù.

Acatia si deue lauare in questo modo.lauate spesse volte quella con acqua dolce,gettate via l'acqua che sopra vi noterà, & fate questo finche ne venga l'acqua chiara,quindi ne fate trochisci, & riponete. sono alcuni che la lauano con acqua, quando vogliono che infreddi & mitighi il dolore

Antimonio si laua si come si laua la marchesita,& la tutia.

Battitura di rame cosi deuesi lauare.pigliate due lire di battitura di rame netta, la qual ponete in vn mortaio, & sopra ui fundete acqua dolce chiara. & mescolate bene,finche la squama descendi nel fondo del uaso,& di sopra vi venga il sporchezzo: & gittate via l'acqua,& raccogliete quella che è chiarificata,& la ponete in vna lira di acqua pluuiale,& di nuouo mescolate nel mortaio con le mani&, quando vedrete quella leggiera,gittate via l'acqua a poco a poco,tanto che ne rimangano nuoue oncie, di nuouo la lauate ottimamente.& quindi spremete quella battitura fortemente, & quella acqua che ui uscirà fuori, si ponga in vn uaso di rame rosso, perciochequello ha il corpo della battitura,& la sua virtù.la quale si deue vsare nelle medicine de gli occhi. ma quello che ui resta ha vn poco di virtù, onde è necessario che la lauate tanto che non ui rimanga punto di virtù : & dopo il restante si

copra con vn panno, & il lasciate cosi doi giorni, in guisa che non si muoui.quelli passati, si chiarifica,& si ponga in vno vaso di bocca stretta.alcuni lauano il fior di rame nel medesimo modo.

Borrace cosi lauasi.ponete borrace in vn mortaio con acqua, & cõ le mani ottimamente la fregate,& quando si sarà fermata la scolate, & di nuouo sopra vi infundete acqua,& fregate,& cosi fate finche ne venga monda,& chiara.poscia la seccate al sole,& vsate.

Cerusa in questa guisa lauasi. pestate di quella in acqua spesse volte & andate gettando via l'acqua, & quindi fate come si laua la chlimia d'oro & d'argento.

Calcina viua cosi deuesi lauare. poluerizate bianca & monda calcina,& poi la tamigiate,poscia la ponete in alcun vaso netto, & sopra v'infondete tanta quantità d'acqua dolce,che la cuopra, & cosi la lasciate vn'hora. quindi la mescolate, & quando sarà andata al fondo, gettate via l'acqua,& cosi andate facendo per sette ouer dieci giorni, poi sopra vi ponete acqua,& la riponete.

Carui cosi lauãsi quando si pongono ne medicamenti per strengere il flusso di ventre.ponganli in alcun vaso mondo,& il ponete sopra il fuoco per vna hora tãto che sia quasi caldo.quindi sopra vi ponete latte di capra,i tãta quãtità che siano coperti,poscia li seccate,& riponete.

Cachimia,ouer tutia cosi lauasi.pestate tutia grossamente,accioche non pestate le parti terrestri che ui sono dentro,cioè le pietre. quindi leganli in alcun panno di lino, il che ponete in vn grande vaso, nel quale ui sia acqua dolce. quindi cominciate a fregar con le mani la tutia,pur essendo nel pãno,& somergẽdola nella acqua,cosi fate, finche tutta la parte sottile della tutia ne sia uscita fuori, poi ponete quella acqua in vno altro vaso mondo,& nel primo sti mettete di nuouo acqua,& v'infundete similmente la petia,& la lauate, poscia l'aprite & gettate via quello che è restato. poi mescolate l'acqua, che è nello altro vaso con la tutia, & gettate via quell'acqua con quella parte sottile di terra,poi quella grassezza ouer spiuma che sopra vi nota, la metete in alcun altro uaso,& questo deuesi fare con facilità,in guisa che separate la parte piu sottile dalla terra, laquale descende nel fondo del vaso,& gettate via quella acqua due,o tre volte,finche punto di grassezza sopra non vi nuota,quindi gettate via l'arena.ma il restante che hauete saluato lo lasciate andar a fondo.allhora gettate via q̃ll'acqua con facilità,finche ne rimanga la sustanza pura. questo poi ponete al sole, finche sia secco,& poi lo riponete.

Puossi etiãdio farei questa guisa,raccogliete la sua sustãza,la sua spiuma,o uer grassezza,che nota sopra l'acqua, e andate raggirãdo quella sustanza tãto che uadi tutta in spiuma,& leuate il pãno dalla tutia alcuna volta,la qual è in quello,& quindi la ponete al sole finche sia secca.

Cenere

Cenere di lana abbrusciata cosi lauasi. ponete in alcun vaso cenere di lana, & sopra v'infundete acqua, & la mescolate, poi la lasciate andar a fondo, & gettate via l'acqua, quindi di nuouo sopra vi mettete altra acqua, & andate facendo cosi, finche la cenere punto non punga la lingua, ma sia di stittico sapore, poi la seccate, & seruate, & questa pōgasi nelle medicine delli occhi.

Climia, ouer scoria generalmēte cosi lauasi. pestasi con acqua, la quale andate gettando via, & questo andate facendo, finche sopra l'acqua non vi nota sporchezzo, poi la cogliete, & riponete. similmente si laua la scoria di rame.

Comino, & cordumeno in questa guisa deuesi lauare. pigliate cordumeno, ouer comino nuouo bianco, & lo nettate da i legni, & da altro sporchezzo, poscia lo ponete in alcun vaso di pietra, & sopra vi spargete tanto aceto, che quello il beui, & niente di quello fuori ue ne rimanga. poi il stendete sopra vna stuora all'ombra, oue il lasciate finche sia secco.

Corno di ceruo, di capra abbrusciato, & corteccie d'oui, & conchilij si lauano, come si fa la scoria, ouer la chimia.

Dragaganto si laua, & si purifica, & si cola, & massimamente di quello, che si pone nelli alchohol, & ne i lohoc. adunque il modo di lauarlo, & purificare è questo. pestate dragaganto grossamente, & il ponete in alcun vaso vitriato, & sopra vi gittate tanta acqua chiara, ouer acqua rosa, che sia coperto, & cosi il lasciate vna notte, & la mattina guardate, & se ha bisogno d'acqua, ne aggiungete. ma se non; la mescolate con le mani finche tutto sia liquefatto. poscia il gettate in vn criuello mondo, & l'andate mescolādo, finche ne vadi fuori tutto il netto da legni. sono alcuni che lo seccano, & ripongano. sono alcuni altri che lo vsano cosi humido.

Es abbrusciato, ouer rame cosi lauasi. pestate quello con acqua dolce, nel medesimo modo che si laua la cerusa, mutandoli l'acqua tre volte al giorno, finche punto di sporchezzo non vi rimanga.

Fior di rame lauasi si come la battitura.

Gomma arabica si laua si come il dragaganto.

Lapis armeno non è noto si come dice Rabi Mose, & Auenzoar.

Lapis lazuli, & lapis armenus cosi lauansi. pestinsi con facilità in vn vaso di pietra, poi sopra vi ponete acqua, & andate pur etiandio pestando. & questo facciasi tre volte, ma sempre rinouando l'acqua, & dopo questo dieci volte con acqua rosa. ma Mesue dice, che si deue lauare cō l'acqua di buglosa dopo che sarà lauata con acqua dolce, percioche è piu mirabile alle malatie melancoliche.

Litargirio lauasi, & fassi bianco cosi. pigliasi litargirio di color di oro, graue, & netto dal piombo, & il rompete in pezzetti grandi

come è vna faua, poi pongasi in alcun vaso rozzo, & sopra vi si ponga acqua, & oltre di ciò sopra vi si ponga vna certa misura di ottimo formento. poi pigliasi vn pugnetto di orzo, & il ponete in vno panno di lino nuouo, sottile, & l'attaccate al buco del uase, poi il fate bollire tanto che l'orzo crepi, quindi il leuate dal fuoco, & il ponete in alcun vaso piccolo, & gettate via il formento, poscia sopra vi gittate acqua, & il lauate fregando fortemente con le mani, poi il lasciate seccare, quindi il pestate, & sopra ui infundete acqua calda, & mescolate, poi il lasciate andare a fondo, poi gettate via l'acqua, & di nuouo il seccate come prima. & cosi lo andate seccando, pestando, & lauando, finche si assottigli, & si dissolui in acqua & la gettate uia. & spesse volte al giorno lo pestate, & sopra vi ponete dell'acqua, & cosi il lasciate vn'hora, & poi il colate, & tutte q̃ste si facciano tre volte al giorno, per cinque giorni continui. dopo questo pongansi due dramme di sal gemma per ogni lira di quello, & vi mettete sopra altra acqua. & quando si biancheggia, sopra ui fondete acqua calda, & fate secondo che hauete fatto prima tante volte che punto di salso non vi rimanga. quindi il mettete a seccare al sole, andandolo però mouendo poi il riponete.

Puossi ancora fare a questa guisa: pestate due lire di litargirio, & sei di negra salgemma, laqual mescolate col litargirio, & li ponete in vna olla, & sopra ui ponete tanta acqua che sia coperto, & l'andate aggirando dalla mattina fino alla sera. & se l'acqua parrà di sminuirse, aggiungeteuene, & questo andate facendo trenta giorni per ogni giorno mescolandoli, accioche non si coagulino, & putrefaccino: quelli passati li ponete in alcun mortaio, & pestate, quindi i mettete in alcun vaso di terra mondo, & sopra li gettate acqua, & le agittate con le mani fortemente, & cosi lasciate finche ne vadino a fondo, poi buttate uia l'acqua, & di nuouo ve ne ponete sopra, & cosi andate facendo finche tutta la salsedine si parta. poscia ne fate trochisci & li ponete a seccare, poi li riponete in vn vaso di piombo.

Si puo ancora lauare in questo modo, frangete litargirio in pezzetti grandi come è vna faua, & il ponete in vn stomaco di un porco, il qual lassate tanto tẽpo bollire che sia cotto il stomaco del porco, quindi il cauate fuori, & li aggiungete tanta quantità di sale che basti, poi il pestate & lauate come habbiamo narrato.

Similmente lauasi cosi. pigliate vna lira di litargirio, & altro tanto sale, sopra vi ponete acqua, & li pestate al sole, poi di nuouo ve ne ponete, & cosi fate, finche ne venga bianco.

Lauasi etiandio in questo modo, togliete tanto litargirio che a uoi piace, il che inuolgete in bianca bãbaggia, & il ponete in un vaso di terra, nel qual vi sia dell'acqua, poi pigliate faua fresca, ouer di quell'anno & di sopra ve la ponete, & lasciate tanto tempo bollire, che la faua

crepi,

crepi,& il bambagio ſia diuenuto negro,poi gettate via l'acqua , & il collate, & inuolgete in altro bambagio , & ſopra vi infondete acqua, & vi ponete altre faue,& di nuouo il cuocete,& queſto fate tre, o piu volte,finche la bambagia piu non ſi tinga.quindi ponete in alcun altro vaſo,& vi aggiungete per ogni ottanta oncie di litargirio vna lira di ſal nitro,& li peſtate inſieme,& di nuouo vi aggiungete ſal nitro bianchiſſimo,ma prima diſſolto in acqua,poſcia il peſtate bene,finche ne diuẽga bianchiſſimo,quindi il ponete in alcun vaſo di terra,che habbia larga bocca,& ſopra vi ponete molta acqua,& meſcolate il litargirio con l'acqua,& poi la laſciate diuenir chiara,& quindi la gettate via,& di nuouo ſopra vi mettete,& coſi andate facẽdo,finche l'acqua ſia dolce, ma finalmente il colate,& il ponete al ſole nel tempo della eſtate,oue ſtia quaranta giorni in vn vaſo nuouo di terra inuetriato,& quando ſarà ſecco l'vſate.

Faſſi etiandio coſi. pigliate vna lira di ottimo litargirio d'oro poluerizato, due di ſal commune, & inſieme miſti ponete in alcun vaſo, nel qual vi ſia tanta acqua, che ſopra auanzi iui quattro dita, quale li laſciate ſette giorni meſcolandolo ogni dì due volte,i quali paſſati,gettate via quella,& ſopra ve ne ponete dell'altra, quindi la mutate ogni giorno per quaranta dì,de quali paſſato il termine,l'acqua ſarà dolce, & ne ſarà venuto bianco il litargirio come la ceruſa.del qual ne fate trochiſci,& riponete.

Lacca coſi deueſi lauare.peſtate la ſua gomma,& ſopra ui gittate acqua calda, nella quale ſia bollita ariſtologia,& ſquinanto. la qual andate meſcolando col peſtello,poi la laſciate fermare,& l'acqua che ſopra vi nuoterà la gettate via,quindi ſeccaſi all'ombra, & ripongaſi in vn vaſo di vetro.

Limatura di ferro coſi lauaſi.pigliate ottima limatura di ferro, & la ponete in alcun vaſo mondo,nel qual vi ſia vn poco di aceto,poſcia põgaſi ſopra vna ſtora monda, ſopra la qual vi ponete vn cuoio, & iui il laſciate trenta giorni,ouer al meno vintiſette,quindi il leuate via,& ſarà di colore di ziniar,poi il ſeccate,& vſate.

Marcheſita in queſta guiſa lauaſi. peſtate & criuellate, ouer tamiggiate marcheſita d'oro,poi la ponete in vn mortaio,& ſopra vi infundete acqua piouana,poi di nuouo la ſeccate & poluerizate,& infundete,coſi fate ſette giorni continui,quindi aggiungeteui vn poco di muſchio,& la peſtate & vſate.

Olio in queſta forma lauaſi,ponete in alcuna olla che habbia dentro acqua calda, ottimo olio,& l'andate agittando, poi lo ponete al ſole finche ne diuenga bianco,& ſeparaſi dall'acqua,quindi con vn cucchiaro il raccogliete.ma ſe non ſarà bianco,di nuouo il meſcolate,& ponete al ſole,& rimeſcolate tanto che ſi biancheggia,poi il cogliete.

Puossi similmente fare in questa guisa, pigliate vn vaso vitriato dẽtro & fuori, & che habbia vn buco nel fondo del vaso, nel qual ponete vn deto, & vn'altro di sopra, & l'andate aggitando fortemente, quindi il lasciate fermare, tanto che l'olio sia spartito dall'acqua, allhora leuate via il deto dal buco, & ne lasciate vscire l'acqua, & il serrate, & dentro vi gittate acqua calda, & l'andate mescolando come prima, & fate tanto questo, finche l'olio sia bianco come a voi piace.

Piombo in questa guisa lauasi. pigliate vn mortaio, & pistello di piõbo, nel qual ponete vn poco d'acqua, quindi andate mescolando col pistello tanto che ne diuenga grossa, & negra, poi la collate per vn pãno di lino & questo fate due, o tre volte, poi il collato lasciate riposare tanto spatio di tempo che il piombo ne sia andato a fondo. quindi gettate via l'acqua, & ve ne aggiũgete dell'altra, & il lauate nel medesimo modo che si fa la scoria di oro, & di argento, poi ne fate trochisci, & riponete.

Lauasi pur ancora in questo modo. limate ottimo piombo, & il pestate alquanto in vn vaso, che si chiama salaxa, & ha il pistello di pietra. quindi sopra ui ponete acqua, & il lauate, & quello che n'vscirà di nero, il gittate uia. deuesi sapere, che in vna volta sola nõ si deue lauar molto, percioche si conuertirebbe in cerusa, ma si deue aspettare vn poco, & lasciare quando si meschia con l'acqua andar a fondo. finalmente il scolate bene, & ne fate trochisci, & riponete.

Spodio lauasi come la tutia.

Sarcocolla in questa guisa deuesi lauare. ponete in vn vaso di vetro di bocca larga ottima sarcocolla, & sopra vi mungete latte di asina, ma in puoca quãtità. quindi subito põgasi al sole accioche presto si secchi. & quãdo sarà secca, di nuouo sopra vi molgete latte ĩ tãta quãtità come habbiamo detto. ma sempre deuesi guardare che nõ vi ponete troppo latte, accioche nõ si coaguli auãti che sia secca, & fate questo quattro, ouer cĩque volte. & quindi la seccate, & la riponete. ma se ꝑ sorte nõ vi fusse latte di capra vi mettete latte di donna, che è molto ottimo. sono alcuni che lauano con latte di caualla, ma quello di donna è migliore.

Spiuma di mare lauasi come la Climia.

Come si traggano i succhi.



I Succhi si cauano delle foglie & vermene pestandole, & spremendole, di poi chiarendogli, o seccandogli, o al fuoco, o al sole tanto che si spessischino, & se ne fa pastelli, e serbansi, ouer si ripongano, ouer si serbano humdi in vn vaso, che habbia la bocca stretta, mettendoui sopra un poco d'olio:

Nel medesimo modo si cauano di certi frutti, come dello agresto, delle melagrane, sorbe, nespole, cotogni, limoni, & simili, i quali si traggono gratuggiando quelli che sono da gratuggiare, & si conseruano piu tosto humidi nel modo che di sopra è detto, ouer insalandoli come l'agresto.

Alcune herbe sono che hanno puoco succo, & l'hanno uiscoso, come l'ellera, la porcellana, & vmbelico di venere, & hanno bisogno di mescolarui ò acqua, ò altro humore simili alle loro qualità, mentre che si pestano, accioche spremendo venga con esse il succo di dette herbe, oue quando sono ben peste, bisogna porle in vn panier chiaro in luogo fresco, accioche à poco a poco distili il succo.

Delle radici, & d'alcune herbe secche, ò che non hanno molto succo, come il lentisco, l'allentio, la liquiritia, la centaurea maggiore, la gentiana, & simili, si trahe il succo insundendole in acqua per cinque giorni, quindi cuocendole in detta acqua tanto che diuenti grossa, & si colino, & di poi si cuoce di nuouo detta colatura, tanto che habbi forma di mele, & si seccano al sole, & fassi pastelli, & si conseruano.

Dell'ebulo, dell'ireos, & del cocumero asinino, cauasi il succo gratuggiandole, ò pestandole, e di poi spremendole come di sopra è detto.

Della Tapsia, & del peucedano, si trahe cauando intorno alle radici, & fendendo la scorza, mettendoui sotto ò foglie, ò alcuna altra cosa, che lo ricerca. netto quello della tapsia seccasi al sole, quello del peucedano all'ombra. cauasi ancora pestando ò gratuggiando dette radici, & spremendole, mà bisogna hauere in mano i guanti, ò tenere il viso ben turato, accioche i fumi che escono dalla Tapsia non faccino enfiare & scorticare il viso.

Da i tithimali si trahe cogliendo l'herba nel tempo della vendemia tagliando la somità delle vermene, & lasciandolo scolare in alcun vaso, seccandolo al sole, ouer mescolandolo con la farina dello orobo, ouer lasciandone cader in vn ficco secco cinque gocciole, serbando detto fico, come dice Dioscoride.

Cauasi dell'Hipocistide che nasce à pie dell'imbentrina nel fine della Primauera pestandola, & spremendo al sole.

Del cocumero asinino si cauà lo elaterio in questa guisa. pigliate suoi frutti maturi, il che è quando toccandogli, si spiccano dalla lor piãta, & schizzano il succo. iquali si mettono i vn tamigio sopra alcũ uaso, & si rompono con la costa del coltello grossamente, & si piglia il succo collato, & quella carne che rimane appiccata allo staccio, & sopra le correccie, che rimangano, vi si getta vn puoco di acqua, accioche porti via quello succo, & mescolasi ogni cosa insieme, & cuopresi il vaso con vn panno di lino in piu doppij, & si mette al sole, & continua-

continuamente ſi getta uia quella parte acquoſa, & ſpumoſa, che viene a galla tanto quanto dura, poi ſi rimena, & faſſi paſtello, & ſerbaſi.

Cauaſi della Squilla il ſucco ſecondo che narra Galeno coſi. pigliaſi la Squilla à venti di giorni caniculari, mondaſi delle ſcorze di fuori, & ſi rompe con le mani, quindi ſi pone in vn vaſo, ouer ſia tratto il melle di freſco, il che debbe eſſere beniſſimo turato, & riuolto in una pelle, & ſi pone al ſole in luogo volto a mezo giorno, & coperto da 'l ramontana, doue ſi tiene quaranta giorni, voltandolo alcuna volta, accioche habbia per tutto il ſole, poſcia ſi apre, & quello humore che è à galla, ſi cola & meſcola col melle. poi cuocaſi, & ripongaſi. la ſquilla che è fermentata come cotta peſtaſi & meſcolaſi col melle, & faſſi loch de ſquilla, che è ſimile al ſucco predetto.

Della zucca ſi trahe il ſucco riuolgendola nella paſta, & cuocendola in forno, finche la paſta ſia cotta, poſcia ſpremaſi, & vſaſi, ouer grattuggiandola, & ſpremendola.

Come ſi traggono le Mucillagini.

LE Mucillagini ſi traggono del ſeme di pſilio, di lino, di ſengreco, de le cotogne, & di certe radici, come d'altea, della malua, & della branca vrſina, mettendole in infuſione in l'acqua per vna notte, dipoi ſi meſcola detta acqua & ſcalda tanto, che la bolla, & i ſemi ſiano ſcopiati, & eſca la mucillagine groſſa à galla, & tutto ſi mette in vn torciſeccia di panno ſerrato, & ſi laſcia ſtare, oue ſi piglia doi baſtoni, & ſtringeſi cominciando dalla bocca del torciſeccia fino a baſſo, & biſognando ſi percuote il torciſeccia con un altro baſtone.

Cauaſſi ancora la mucillagine del pſilio, per farne il loch di pſilio piu ſoaue, infondendolo ne l'acqua freſca, come è detto, & laſciandolo ſtare per vintiquattro hore, quindi ſi rimena piu uolte con una ſpatula tãto, che uẽga a galla la mucillagine, & colaſi, & s'uſa come di ſopra.

Simile è quello che è chiamato melle anacardino, che ſi fa leuando i piccoli a gli anacardi, che ſieno freſchi, cuocendoli nell'acqua per buõ ſpatio, da quali eſce vn'humore, ò mucillagine ſimile alle predette.

Annotationi intorno alle Mucillagini.

CAuanſi le Mucillagini da alcuni ſemi, & da alcune radici, che ſono in vſo della medicina, ſi come è le radici, & ſemi di malua, di biſmalua, & i ſemi di pſilio, di cotogni, di ſen greco, di lino, & di ſimiglianti, delle quali il modo di trarle è queſto.

Pigliate ſemi, ò radici, ſi come è di malua quanto à uoi piace, & le mondate ben dalla terra, & da ogn'altra coſa di fuori, & ponetele in al

cun

cun vaso mondo, sopra lequali ui gettate per ogni lira di radice, o seme quattro lire d'acqua calda, o piu, o meno secondo che à uoi parrà di fare la mucillagine grossa, o sottile, & cosi le lasciate vna notte. la mattina poi che segue, le scaldate alquanto sopra il fuoco, quindi le gittate in un sacchetto, ouer torcifeccia fatto di grossa, & forte tela di lino, poscia legate la bocca di quello forte piu sotto, il ponete in alcun vaso vitriato, poscia percuotete il torcifeccia da ogni lato cō vna bacchetta di legno, ouer con vna verga di ferro sottile, & quello, che n'uscirà l'andate tirando pian piano con la verga a basso, accioche ne vadi nel vaso, & cosi fate, finche piu non ne vsisca, quindi slegate la bocca del torcifeccia, & il legate piu à basso, & di nuouo il percuotete, & cosi fate, finche sia vscita fuori tutta la mucillagine, & con questo ordine le semi, ouer radici ne restarano secche.

Sono alcuni che le pongono nell'acqua calda, & mescolano bene, quindi le pongono in un panno, ouer criuello, & con una spatula si rimenino, finche tutta ne sia vscita.

Cauasi ancora da certe gomme, come da i dragaganti, & dalla gomma arabica, il cui modo habbiamo narrato nel capitolo del lauare.

Come si stillano le semplici medicine.

LE herbe, i fiori, frutti, liquori, & gli animali dourebbonsi piu tosto stillare con uaso di vetro, o di terra, che di piombo, come s'usa communemente ancora che si vegga per esperienza, che le stillate nel piōbo, non fanno quei nocumēti che temono molti.

Deuesi bene auertire, che al tutto non si stillano in piombo l'aceto agresta, limoni, o altre cose acute per pigliarle di dentro al corpo, perche ageuolmente sarebbono pericolose. il caldo che lieua i uapori nella distillatione quando fussi d'acqua bollente sarebbe ottimo, & altera rebbe meno le medicine: nondimeno è molto difficile, & di molta spesa, & oltre di ciò l'acque in questa guisa stillate poco spatio di tempo durano, & presto si guastano; onde è di bisogno, che s'usi il fuoco de carboni accesi, o di legni ben secchi, che non facciano fumo, o male odore, che sia moderato, non grande, & vguale, & meglio sotterrare il vaso che tiene la materia da stillare in cenere, o arena posta in un fornello, & dare il fuoco sotto la detta cenere, o sabbia, & cosi facendo il fuoco è piu uguale, & uiene piu adagio: onde l'humore che distilla è migliore, & piu simile il primo, & l'vltimo, se bene di tutte le cose che si stillano l'humore primo, di mezzo, & l'ultimo sono fra loro alquanto differenti.

Stillasi etiandio empiendo vn vaso di fiori, o legni, ilqual o sia forato, ouer habbia o panno, o graticola, che sospesa tenga la cosa da stillare,

are, ponendo sopra il detto vaso vn coperchio, ouer testo, ilqual habbi di carboni accesi, per i quali distilla nel fondo del vaso di sotto, o acqua, o oglio, non altrimenti, che per il modo solito, & non punto meno odorate.

L'acque stillate debbonsi tenere al sole in vasi ben chiusi per alcuni giorni con panno di lino, o carte forate, accioche si risoluano è con quelle alcuna parte scrementosa, & insieme essalino alcuni vapori fumosi, & ingrati, che nelle dette acque stillate se ritrouano.

Stillasi ancora con altro calore, che di fuoco, come di letame, di vinaccie, i quali nó sono molto à proposito nelle preparationi delle medicine, ma più testo appartengono a gli alchimisti.

In che guisa si scorticano, ouer separino le medolle dalle scorze di semi, & delle radici.

CAuansi le medolle da alcuni semi, auanti che si pongano in opera, in guisa che la medola sola vsiamo, si come è del seme di cartamo, di quattro semi freddi maggiori, cioè di cocumeri, di meloni, di zucche, & di citrulli, & di simiglianti: ben che alcuna volta si pongano la medolla con le correccie, ouer alcuna uolta solo il scorzo. similmente sono alcune radici, & piante, a le quali si debbe leuar la scorza, perciochealcuna uolta quella solamente vsiamo.

Il modo di cauar la medolla da i semi è così. pigliate i semi, & li nettate bene, & se sono humidi, seccansi al sole. quindi ponghansi in un mortaio, & leggiermente rompete la scorza, poscia le fregate con le mani, accioche si separi la corteccia dalla medolla. quindi le criuellate con alcun criuello fatto a tal seruigio. sono alcuni che leuano le scorze a poco a poco, ma questo modo è di gran fatica, onde il miglior modo è il primo. sono alcuni semi, come di cataputia, di sesamo, di mandorle, & pignoli, che così non si mondano.

Seme di cataputia in questa guisa si suole scorticare, ma quando si coglie fresca dal suo arbore è difficile la separatione. onde debbesi stédere al sole, oue si lasciano un giorno, ma ogni hora si muouano, accioche il sole le secchi, & scaldi in ogni luogo, percioche essendo secche crepano da tutte le bande, onde ne esce li grani: iquali debbonsi raccorre, & se alcuni non sono scorticati, freghansi con le mani, ouer con alcun panno se non si leuano, quindi, ponghansi di nuouo al sole. ma se ne haueste grandissimo di bisogno, ponete vna padella al fuoco, oue la lasciate, finche sia calda, ma sia più calda del sole, poi la leuate, & dentro vi gettate i semi, onde le scorze ne veranno uia. ma questo modo è di gran fatica, & di questo molti ne cauano olio senza leuarne le scorze. pero fa di mestieri, che si mondino con le mani, ma à questo modo

do

do i semi si attaccarebbono insieme per lor troppa humidità. onde è di bisogno che si pestino vn poco, ma con grande ingegno, & leggierezza. & a questo modo si scorticano la laureola , & tutte le specie di bacche.

A grani di sesamo debbonsi in questa forma leuar la scorza. pigliate di quelli, & li nettate ben dalla terra & da altro sporchezzo, quindi li ponete in alcun vaso di terra con acqua fredda, nella quale li lasciate vna notte, poi la mattina i collate, & alquanto lasciateli seccare dall'humidità dell'acqua. poscia li ponete in alcun pãno di lino forte, del qual legate la bocca. poi percuotete il sesamo da ogni lato , finche sia tutto scorticato, quindi il gettate in vn uaso, & sopra ui gettate acqua fredda, & mescolate bene, & quando vedrete le corteccie nuotare di sopra dell'acqua, le gettate via, & cosi andate facendo finche l'vnto di scorze non vi rimanga. poi le seccate, & riponete.

Mandorli, pignoli, & noci in questa guisa deuonsi scorticare, pongãsi nell'acqua calda come a tutti è noto. sono alcuni che li pongono in acqua fredda per vna notte, & la mattina li scorticano. sono alcuni altri che li pongono in alcuna padella laqual mettono sopra il fuoco, oue si lascia tanto che si possano scorticare.

A Radici in questo modo si deue leuar la scorza. pestansi con alcun martelletto di ferro, & cosi la leuate facilissimamente.

Come si traggano gli olij.



GLi olij si cauano di frutti, semi, liquori, & lagrime, & di tutte q̃lle cose che hanno dell'untuoso, & ancora delle medicine.

De frutti come delle mandole dolci, & amare, di pignoli, pistacchi, del ben, delle noci moscate, & d'alcuni semi, come di lino, sesamo, cherue, & d'altri si traggono in questo modo: purgansi i frutti, & semi, che sono di scorza dura, & pestansi, & tengansi in luogo caldo, o al sole o in balneo Marie. quindi di nuouo pestansi & pongansi allo strettoio, ouer quando sono pesti spargendoui sopra dell'acqua calda, rimenansi tanto che l'olio ne venga a galla, dipoi spremasi con le mani, o con lo strettoio.

De frutti come dell'oliuo, alloro, ginepro , & del lentisco cauasi lo olio facendoli bollire nell'acqua quando sono maturi, di poi coglien do l'olio che viene à galla sopra l'acqua, o pestandoli & spargendoui sopra dell'acqua calda, & spremendo come di sopra.

De legni come del ginepro, legno aloe, del legno santo, & della picea facendo vn capello di terra cotta, ò di rame, il qual habbi di sotto vn corpo della materia medesima, & che habbi nel fondo vna graticola di ferro, & si empie il corpo de i legni in pezzeti, & si fa vna catasta

tasta che mettendo il capello sopra il corpo venga quasi ripieno. si pongono sopra vn vaso alto mezo braccio, ilqual sia tanto fitto sotto terra, che mettendoui sopra il corpo, & il capello cosi pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il capello, intorno alqual si fa il fuoco, per ilqual esce l'olio de'legni, & si riceue nel uaso posto sotto il corpo predetto.

Delle lagrime, ragie, & de'liquori cauasi l'olio a l'ambico in boccie di vetro, come dello stillare si è detto.

Del solfo cauasi l'olio ardendolo in un vaso piccolo, tenendoui sopra vn capello largo, ilqual conuerta i uapori, che essalino in humore, ilquale è piu tosto acqua, che olio. l'olio si caua del solfo ancora a lambico, come della ragia, de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, delle quali si possa trarre olio, per alcun de'modi detti di sopra. vsasi etiandio non à cauarlo in questa guisa strugendo il solfo, & mescolandoui altro tanto mattone sottilmente pesto & passandolo per boccia, di poi mescolando di nuouo tutto quel che è passato col rimanente, & passando di nuouo.

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che all'humore stillato, la prima uolta si aggiũge oncie tre di lombrici lauati in uino bianco, & due dramme di zaffarano poluerizato, quindi di nuouo si mesco la col rimanente di prima, & si passa di nuouo.

Del vitriolo si caua, togliendo dello eletto, come è detto, & oltre di ciò che habbi questa qualità, che toccando con esso ferro polito lo tinga di colore di rame, pestasi sottilmente, & pongasi in vna boccia col suo capello, & si passa, & serba tutta l'humidità, dipoi il lasciate stare tanto che sia arso, & diuenuto rosso, quindi cauasi dalla boccia, & pestasi, & se li rende la sua humidità, & di nuouo si ripone in boccia, & in balneo Marie, di nuouo si stilla tanto che esca l'olio.

Dell'antimonio si trahe pigliando lo eletto, & pestandolo sottilmẽte, di poi ponendolo in boccia, & aggiungendoui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita, poi turasi la boccia, & sotterasi per otto giorni sotto il letame ben caldo, dipoi si passa a lento fuoco in vn fornello pieno di cenere, o arena, & quando non passa piu humidità leuasi uia, & aggiũgasi aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il lettame per quattro giorni, poscia si bolla in balneo Marie per vna hora, o due, & si trahe della boccia, & a l'humido, che rimane per feltro, & di nuouo si aggiugne aceto stillato, come prima, & si rimena & passa pel feltro tante volte, che ne uenghi chiaro, di poi si passa tutto l'aceto collato per boccia à fuoco lento, & quando non uiene piu aceto, quello che rimane è l'olio di antimonio.

L'olio di tartaro cauasi ardendolo in un uaso di terra lutato nella fornace di vetri, o di mattoni, tanto che diuenti bianco, & mettendo-

lo

lo in torcifeccia nella uolta, ne cola vn'humore, ilqual non è olio, ma piu tosto acqua.

L'olio di torli d'oua, cauasi facendole sode nell'acqua, & mettendo le in una teglia sopra il fuoco, & rimenandole tanto che ne venghino à olio, & cosi caldo si mette in vn panno di lino, & per forza si preme l'olio, di poi si riscalda tanto che diuenti chiaro.

Del grano & della Senape cauasi olio, arrostendoli in su vna teglia, & ponendole allo strettoio, ouer pestandoli, & mettendoli in una teglia sopra il fuoco, & spargendoui sopra acqua, & rimenando, & dipoi spremendo con lo strettoio.

Come si spremino le medicine semplici.

LE medicine si spremono per cauarne le parti humide, & sottili, & separarle dalle secche, & grosse, come i frutti, quando se ne caua gli olii, o i succhi, l'herbe, le radici, & molte decottioni, & infusioni fatte per seruirsi della parte humida.

Gli stromenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccia premuto cõ dua bastoni, dipoi battuto, panno, o stamigna torta con mano, come si vsa. debbonsi le dette cose spremere piu, & meno, secondo, che fa di mestiero. à trarre i succhi & gli olii si debbe fare forte espressione. delle infusioni, & decottioni si debbe fare secundo che è ordinato.

Come si colino le semplici medicine.

LE medicine si colano p purgarle dalle parti grosse, come i sughi, gli olii, le decottioni, infusioni, giulebbi, siropi, gomme liquefatte, lagrime, & raggie strutte.

Gli stromenti sono molti, come per fistole, per stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & alcuni uasi di legno di edera, che uersano le parti molto humide, & sottili, & riserba le piu grosse, lequali non sono in vso nelle speciarie.

Le cose humide, come i sughi, siropi, l'infusioni, & le decottioni si passano per stamigna, o panni tesi in su un tellaietto, ouer per torcifeccia, ilqual puo esser un solo, o due, o tre, essendo sempre il primo minore, & piu rado, il secondo maggiore, tanto che hauendo il corpo il primo, ui sia intorno intorno spacio vacuo della grossezza di tre dita, il terzo maggiore del secondo alla proportione medesima, & piu spesso, onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente.

I Giuleppi, siropi con zucchero, o con melle si colano per vn panno di lino rado, o vero per stamigna distesi in su il tellaio, ouer per torcifeccia semplice della medesima materia, collansi calde, perche fred-

de

de non potrebbono paſſare.

Colanſi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriolo diſciolto in acqua,& altre ſimili,le quali hanno mala qualità, & corroſiue,& ſi colano in queſto modo. pigliando vn pezzo di feltro largo quattro dita,& lungo tanto che aggiunga nel fondo del vaſo,doue è la coſa,che ſi debbe colare,& auanzi l'orlo,& ſia ſoſpeſo dal lato di fuori,onde inſuppando continuamẽte il feltro dell'humore,& portando lo alla fine,lo verſi in vn'altro vaſo vicino.

10 *Come ſi chiarifichino le medicine.*

LE medicine liquide che hanno diuerſe parti meſcolate, ſi chiariſcono,ò laſſandole ripoſar tanto,che le parti groſſe vadino à fondo,pigliando di poi la parte di ſopra chiarita: ò veramente colãdole come è detto: ouer alcune che difficilmente chiariſcono tenendole al ſole,ò cuocendole al fuoco,ò ſpumandole,& quindi colandole, ò meſcolandole con l'agreſto,col ſucco de limoni,ò aceto,ò con le chiare d'oua dibatture come s'vſa,di poi facendone leuare il bollore, poi ſpumandole ouer colandole.

11 *Come ſi ſpumino le medicine.*

LE Medicine,che ſi cuocono ſi ſpumano,ò purgano leuãdo la ſpuma,che viene à galla con la meſcola di ferro ſtagnata & forata, acciochè con la ſpuma non ſi getti via l'humore,in che ſi cuoce, & queſto è commune à tutte le coſe che ſi cuocono.

Spumanſi etiandio i ſucchi,il mele, & il zucchar o per leuar via le parti piu groſſe,& ſcrementoſe,facendole bollire da per ſe,ò con chiare d'oua dibattute, come del chiarire è detto, di poi leuandola con la meſcola forata,ò colandogli per ſtamigna,ò panno in ſu il telaio , ò per torciſeccio.

Come ſi coloriſcano le medicine .

LE Medicine ſi coloriſcono meſcolandoui alcune medicine colorite,come verderame,cinabro ,minio,biacche & ſimili,& ancora con la miſura del cuocerle,come quelle che riceuino il verderame,alcune ſono verdi,& alcune roſſe,& alcune foſche , ouer lauãdole come l'olio,e la trementina lauando diuentano bianchi, ò tenendoli al ſole come la cera,il ſapone ridotti in brucioli,ò in ſottili lame, & anche cuocendole al ſole,come molti impiaſtri,che è perche diuenghino bianchi,ſi cuocono,& rimenano al ſole, & inoltre aggittandole come

ſono

sono i penetti, i lochi, & i manuschristi diuentano bianchi rimenandoli molto.

Delle infusioni.

DElle infusioni si è detto di sopra, come si debbin fare per la preparatione, hora si dirà delle cõpositioni, lequali sono di due sorti, ò per purgare il corpo da per se, ouer per aggiungere ad alcune altre medicine, dellequali si descriueranno alcune piu in vso de Medici de nostri tẽpi. & tutte le due sorti il piu delle volte sono ordinate dal Medico, in che humore, in che quãtita, o qualità, se calda, ò fredda, quanto tempo debbinsi tenere infuse, come si debbono spremere, o gagliardamente, o debilmente. lequali tutte cose si deono eseguire diligentemente, & quando egli non è nella ricetta determinato, la qualità, la quantità, & il tempo, o ueramente che dice infondi secondo l'arte, si debbe pigliar tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che si debbono infondere.

Se sono radici, ò frutti, o legni, o scorze secche, & nel tempo dell'inuerno debbonsi porre in infusioni rotte, & ammaccate, & pigliate l'humor tepido, o caldo, & tenerli in infusione per spatio di ventiquattro hore, o in su la cenere, o in crusca calda, o al sole, ò in luogo caldo, ò coperte con pelli, o panni, che conseruino la calidità dell'humore.

Se sono fiori, o herbe, o frutti freschi, & nel tempo dell'Estate si mettono in infusioni nell'humore fresco per spacio di dodici hore, & in tutte due si fa l'espressione gagliarda.

Se le sono medicine purganti, come l'agarico, mirabolani, & simili, si rompano in parti piu & meno grosse, secondo che piace al Medico, che ordina, & si tengono in infusione l'inuerno dodici hore, & nella Estate sei, & fannosi le espressioni gagliarde piu, ò meno secondo, che piace al Medico.

Il Reubarbaro, l'agarico rotti, ò triti che siano, si bagnano con vn poco di vino bianco, di poi si mescolano cõ l'altre cose appresso il reubarbaro con acqua di cicorea, spigonardo, o squinanto, o canella. l'agarico si mescola con tanto ossimele che lo incorpori, & si aromatiza con vn poco di gengeuo, & canella, & si aggiunge vn mezo scropulo di gomma pesta, per vna dramma di agarico, & inoltre con l'acqua stillata, ò decottione in tanta quantita che sia bene ricoperto, & si deue piu volte rimenare, accioche bene si mescolino tutte le cose insieme. lequali infusioni si debbono ogni volta fare di nuouo, & non pigliar quelle che passano il tempo ordinato di molto, perche si corrompono ageuolmente, & quando pure bisognasse serbarle, è meglio sotterrarte il vaso nell'arena, perche cosi meglio si conseruano.

Delle decottioni.

LE decottioni ſono ò per vſarle dà per ſe, ò per meſcolarle cõ alcuna medicina per la ſua compoſitione ò per diſſoluere, ù ſtemperare alcuna medicina, accioche ſi pigli piu ageuolmente, & ancora queſte ſono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità ſe debbono prima ſtare le coſe in in ſuſione, & come debbe eſſer la decottione ò gagliarda, ò debile, & ſe dipoi che ſi colano ſi debbe fare la eſpreſſione delle coſe groſſe, che rimangono. le quali tutte le coſe ſi debbono eſſeguire diligentemente, & quando non è determinato, & ordinato, ſe intende in queſto modo, cioè.

Che i fiori, l'herbe freſche, & ſecche odorifere, & le radici picciole & odorate, i frutti, & ſcorze foreſtiere pur odorifere, come le noci moſcate, i garofani, la canella, & macis, ricercano poca cottura.

Le radici groſſe, le ſcorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura, come à baſtanza di ſopra ſi è detto. le quali ſi debbono uſare ſubito che le ſono fatte, ò poco di poi, tenendole in vaſi di vetro ben turati in luoghi freſchi, ouer ſotterrate ſotto arena, quando biſogna conſeruarle per qualche tempo.

Hauuta cognitione de ſemplici, & raccolti quanto ſono in vſo, a tẽpi debiti & preparati come ſi richiede, & allogati ne vaſi conueneuoli, ſarà neceſſario che lo ſpeciale ſi diſponga ad apparecchiare le medicine compoſte: le quali, oue non piacia, ò non poſſa il Medico vſarle ſemplici, ſi comporanno ſecondo il uolere de migliori dottori, ma egli biſogna in comporre queſte vſar arte, & l'arte conſiſte in ſapere i particolari, che ſi ricchiegono intorno alla medicina. compoſta però noi ſecondo che ſarà biſogno andremo inſegnando i propri precetti, che ſi conuengono a ciaſcun compoſito, i quali eſſendo di varie maniere, in queſta guiſa li diuidiamo.

Tra le medicine compoſte ſono alcune, che ſi chiamano confettioni ſolide, alcune elettuarij, altre conditi, altre loch, altre ſiropi, altre trochiſci, altre ſufuf, altre pillole, altre impiaſtri, altre vnguenti, altre colature, altre cliſtieri, altre ſuppoſitorij, altre ceroti, altre olij, & altramente altre ſi chiamano. delle quali partitamente ragionaremo a ſoi luoghi.

Le confettioni ſolide con che arte ſi facciano.

COnfettione non è altro, che vna cõpoſitione, la qual ſi fa cõ zuc. ſolamente, & in alcune, ſi come nel cotognato ſi puo porre melle in iſcambio di zuccaro. & perciò oſſerui lo ſpeciale queſti precetti intorno l'arte di fare confettioni ſolide.

Il melle

Il melle che si pone nelle compositiõ solide, ò nelli elettuarij cuocendolo habbia due conditioni, l'vna che non sia troppo poco cotto accioche non rimanga acquoso: la seconda che non sia troppo, accio, che non venga duro. aggiungasi che sia ben spumato. il segno che si ben cotto è quando egli si attacca a deti, & posto sopra vna pietra dia uenga spesso. oltre a ciò sia auertito, che cosi li elettuarij, come le confettioni che si fa nel tẽpo dell'inuerno piu si conseruano, che quelle che si fanno nell'estate come ben scriuono li primi che insegnan l'arte.

Il secondo precetto è, che ponendosi nelle ricette delle confettioni, & delli elettuarij, mellis q. sufficit, & zuccari, q. sufficit, anticamente in dette cõpositioni, si poneuano per ciascuna lira di melle, ò di zuccaro tre oncie di aromati, ò di polueri, benche minor quantità di aromati sempre si ricchiega nelle compositioni, che nelli elettuarij. ma ne tempi nostri pongono i piu, due oncie di aromati nelli elettuarij, & meno nelle confettioni; & la cagion di cio, è, come scriuono, accioche siano al gusto piu diletteuoli, & accioche col suo horribile sapore, & odore non muoua vomito all'infermo. vero è, che sono alcune confettioni, nelle quali si pongono tre oncie di aromati per ciascuna lira di zuccaro, come nel diasatirion, & nell'elettuario de gemmis. similmente nel tempo dell'inuerno sempre si debbon porre piu specie, che nell'estate.

Il terzo precetto è, di che hauendo à comporre con arte gli elettuarij, ò le confettioni solide, ò siano solutiue, o non, le polueri debbono esser perfette & ben trite, in guisa però che non si discosti da quello che habbiamo mostrato nel capitolo oue s'insegna di pestare, ò poluerizare. per la qual cosa peste, che saranno, si debbono mescolare con melle spumato, ò con zuccaro cotto, & se ui fossero bisognose gomme, le quali non si potessero poluerizare, si debbono con vn pestello caldo dimenare & incorporare, ò dissoluere come si conuiene in alcun mortaio. & poi incorporare insieme con l'altre cose. & se quiui intrassero succhi secchi si hanno à poluerizare ò dissoluere prima, & poi cõporle con altre specie, & se i frutti fossero necessarii in detta confettione si debbino pestare & incorporare poi. ma se bisognasse fare decottioni, ò infusioni, si debbono tornare a cuocere con zuccaro, ò cõ melle vn'altra volta, accioche la virtù delle medicine passino nel melle, ò nel zuccaro, & si conseruano con loro. ma se nelle compositioni entrassero radici, bisogna si cuocano, & incorporano con la decottione come habbiamo detto. similmente deuesi fare delle herbe, & delle medicine oppiate, & de lochi.

De conditi, & conserue.



I Conditi ò conserue sono quelle, che con zuccaro, ò melle si cõ pongono, acciochè la superflua humidità si consumi, perciochè in cosi fatta guisa meglio si conseruano. Gentile vuole che i conditi che si fanno di fiori, si come di rose, di viole, di borragine, buglosa, & simiglianti, si debbano fare al sole, & non al fuoco, onde in ciò guardi bene il buon speciale, & segua il voler de nostri Dottori. oltre à ciò per ciascuna oncia di fiori verdi, se ne dobbono porre tre di zuccaro, ò di melle, & cotali fiori si debbono pestare, & incorporare col zuccaro, & poi metterle al sole in alcun vaso di vetro per trenta giorni. in questa medesima guisa si hanno à fare le conserue delle herbe, ma quelle de radici, ò di frutti si hanno à fare cosi. prima lauansi le radici, & poi bollansi, & appresso con melle, o zuccaro chiarificato cuocansi, finche tutta l'acqua sia consumata. alla fine vi si pongono le polueri, se ui sono necessarie. però tutti i conditi, o conserue che si fanno sono o di fiori, o di frutti, o di radici, o di scorze.

Le conserue de fiori, si fanno pestando, o tagliando i detti fiori, come di rose, di viole, & di buglosa, & aggiungendoui tre, o quattro volte tanto zuccaro gratuggiato, con tanta acqua stillata, che lo facci bene vnire, & ponganſi al sole ben turati, & si rimenano alcuna volta.

Fannosi ancora cuocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendoui la terza, o la quarta parte de fiori pesti, o tagliati, come di sopra, & si mettono similmente al sole.

I frutti si condiscono, o confettano cuocendogli, & passandogli per lo staccio, & pigliando oncie quattro di polpa per libra di giulebbo, di poi si pongano al fuoco, & cuocono adagio, tanto che habbiano cottura di sorte che non muffino, & che non siano calidi, & secchi per la troppo cottura. il che per l'esperienza si conosce ageuolmente, pigliãdo il saggio speciale, & lasciandone cadere una gocciola in sul marmo, o ferro, perche fredda, che ella è, se quella non imbratta le mani, allhora è cotta a bastanza.

Ouer si condiscono mondandogli dalla scorza, & dalla parte legnosa di dentro, & togliendo vna parte de detti frutti, vna di zuc. & vna di acqua, & si cuocono a fuoco lento, infino a tanto che il zuc. sia penetrato per tutta la sustanza del frutto, & che siano venuti alla cottura ragioneuole. il che si conosce quando il giulebbo è venuto a vna certa grassezza che si tiene, & fa le fila, ponendo in su le dita, & appicandole insieme, & spicandole cosi mediocremente, il che meglio per esperienza si comprende.

Fãnosi ancora le cõserue de frutti cauandone il succo, & pigliatone

oncie

oncie sei per lira de zuc. chiarito, & cuocendo a fuoco lento, tanto che spargendone in scatole, o ponendone in vasi, sia come gelatia.

Puossi pur etiandio fare le sopradette conserue di fiori, & frutti, in morselli, nel medesimo modo, dando lor piu cottura, & formandogli.

I frutti forestieri si confettano, prima inhumidendogli, dipoi cuocendogli col iulebbo lungo, come è detto.

Le radici si conseruasi, nettandole prima dalla terra, & dalla prima scorza di fuori, & dell'anima di dentro, tagliandole in pezzetti, & cuocendole nel giulebbo ben lungo, tanto che habbi penetrato la sustanza delle radici, & sia ridotto alla cottura, come de frutti è detto.

Le scorze de alcuni frutti, come di cedri, di naranci, & di limoni, p hauer in se qualche parte amara, prima si cuocano nell'acqua, tāto che inteneriscano, hauendoli però prima tenuti a molle per alquanti giorni in acqua, mutandola spesso: di poi che sono cotti, si pongano nell' acqua fresca, & si mutano vna, o due volte, di poi si mettono nel giulebbo, o mele, mescolato con molta acqua, tanto che egli uenga alla cottura predetta.

Durano le conserue de fiori, & de frutti vn'anno, infino a dua; & le scorze piu, & si conseruano, o ne gli alberelli, o nelle scatole ben turate. aggiūgesi ancora da i Dottori a Giulebbi delle predette conserue alcune speciarie, & medicine purganti, come si dirà.

De Siropi, Giuleppi, & Robbi.

IL Iulep è differente da i siropi compositi, percioche il siroppo si cuoce piu lungamente che il iuleppo: percioche il iuleppo non si accompagna con alcuna decottione, ma si bene il sirop po: vero è che il siroppo acetoso, ha il suo luogo tra il vero siropo, & il vero iuleppo. il rob è succo di herbe, o di frutti inspissati al sole, o al fuoco alcuna volta col zucchero, ma il piu senza Robub, si puo chiamare ogni succo, ma secondo i Medici è il succo de frutti: & il rob non è altro che la sappa, & perciò de robbi, di giuleppi, & de sirop di che fatti siano generalmente trouiamo scritto nel seguente modo.

I robbi, o sappe, sono i succhi d'alcuni frutti, i spessiti al sole, o al foco, tanto che si possino conseruare, & adoperare, principalmēte nelle indispositioni della bocca, o sole, o mescolate cō melle o zucchero, o cō la sappa. si conoscerà quando sono cotti, percioche sono i spessiti tāto, che freddi stieno vniti insieme, & sieno venuti alla forma del mele. durano vn'anno. si ripongano in vasi di uetro, o di terra vitriati.

I iulebbi degli Arabi sono appresso a Greci vna sorte di quelle soaui beuande, & delicate, che preparauano per la sanità. le quali composte erano con vino, acqua, & succhi, & con melle. Gli Arabi hanno

descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con succhi, l'hanno chiamate giulep. Gli altri moderni Greci zulapion chiamano, & si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi piu in vso, & con le decottioni, & succhi non al gusto ingrati. quelli che si fanno con l'acqua rosa, & di viole si pongono con oncie diciotto d'acqua per ogni libra di zucchero, & perche non s'vsano di subito, non si cuocano quanto i siropi.

I siropi, & serapi, si chiamano volgarmente siloppi, sono simplici, & composti. semplici sono molto simili a giuleppi, & sono differenti, che i succhi, & le decottioni, di che si compongono sono piu ingrate, che quelle de Giuleppi. i composti sono fatti di infusione, & di decottioni di molte cose & alcuna volta riceuono, poi che sono cotti, Aromi, & medicine solutiue soppeste, & legate in pezza, le quali si tengono in infusione ne uasi per lungo tempo. i semplici si fanno di succhi di herbe di cicorea, & di endiuia, & di betonica, & simili, ouer di succhi di frutti, di agresta, di sughi di limoni, di porri, di cedroni: & cuoconsi i succhi a consummatione della quarta parte, & si lasciano chiarire. di poi si piglia vna lira del succo predetto per libra di zucch. chiarito, & cuocansi infino che spessischino, che gettandone vna gocciola in sul marmo si tenga, ouer pigliandone fra due dita, & appicandole, & spicandole d'insieme comincia a fare fila. altri cuocono il zuccharo a cottura de penet i, & vi mescolano quindi il succo, & lasciano pigliare vn bollore insieme. poscia si leuano dal fuoco, & tengono al sole. durano i semplici vn'anno nella perfettione loro, ma i cōposti infino a due. si ripongono come di sopra.

Osseruationi.

LO speciale debbe intorno a siropi, e rob, auertire alcune cose delle quali la prima è il modo di chiarificare, la seconda il modo di colarli, la terza di cuocerli, la quarta di riporle, & la quātità, il tempo proprio a farli.

Quando adunque vorrà chiarificare alcun siroppo, egli fa di mestieri, si come bene insegna Nicolo nel suo antidotario, porre il chiaro d'vno uouo con acqua fredda, & dentro con la mano dimenare che faccia la spuma, la qual bollendo il siropo vi vada spargendo sopra. & quādo quella spuma cominciarà quasi a farsi negra, bisogna leggiermēte rimuouerla con la caccia, & poi spargeruene dell'altra, & cosi operare finche il siroppo sia fatto chiaro. la medesima maniera si deue tenere ne robbi, & ciascuna altra cosa, che si ha da chiarificare al fuoco.

Sono tre specie di colatoi, de quali deue hauer notitia lo speciale, il primo debbe esser minore che il secondo, il panno del qual si fa, deue

esser piu raro, il secondo deue esser maggior del primo, & il panno piu spesso, il terzo sia maggior del secondo, & anco di panno piu spesso, & questa è opinion di Albucasis, le quali debbon bene cōsiderare gli speciali de nostri tempi, i quali si contentano di vn colatoio. & scriue il medesimo Albucasis, che chi vuol chiarificare alcun siroppo, debbe poi che sarà ben cotto collarlo per vn criuello fatto di sete, quindi attachi tutti tre i colatoi vn dentro all'altro, lontano però tre deta, ponendo il piccolo entro al meggiano, & il meggiano entro al maggiore, & dentro ui ponga foglie di cedro, o di palma secche & poluerizate, ouer sete di cauallo ben lauate, & vi se ne ponga tanta quantità che sia mezzo il colatoio. sotto i quali si pongan uasi che riceua. quel che si ha da colare. il che fatto ponga dentro al primo colatoio, il quale è di sopra alli altri, & lasci colare il liquore senza stringere con mano. percioche descenderà dal primo colatoio nel secondo, & dal secondo nel terzo. & se per isciagura si chiudesse alcun di loro in guisa che non ne potesse vscire il liquore, debbeui lauar bene, & poi tornaruelo dentro, & cosi si lasci, finche discenda tutto.

La terza parte è il modo di cuocere, percioche, come habbiamo detto, il siropo si deue cuocere piu che il Giuleppo. & à conoscere quando i siropi siano ottimamente cotti, ne insegna Nicolo nel suo antidotario con tre segni, de quali il primo è, quando vna gocciola di siropo si attacca al vaso, ò altra cosa: il secondo è, quando fa quasi vn filo se si tocca col deto: il terzo è, che vna goccia posta sopra vn'vngia, ò marmo, non si sparga, ma stia vnita.

La quarta osseruatione si è il modo di riporre i robbi, i uini, & i succhi non inspessiti: vuol Mesue nel suo antidotario, che a conseruare quelli si pongano in alcun vaso di vetro, che habbia la bocca stretta, & sopra ui si stili olio, poi si chiuda, & si metta al sole per quaranta giorni, in questa guisa tutte le infusioni, & succhi si possono conseruare.

La quinta, & vltima, la qual è, del tempo che si debbono fare i siropi, & altre potioni è, che si debbono fare nel tempo, nel qual le piante hanno piu virtù & efficacia.

De Locchi.


QVella sorte di medicine, che gl'Arabi chiamano locchi, & i Greci eclegmi & eclecta, & i Latini linctū, perche si pigliano in bocca à modo di lambire & leccare, & a poco, a poco si lasciano descendere nella canna del polmone.

Sono semplici, & composti, i semplici sono preparati con la decottione, ò col succo di alcuna medicina sola, come zucchero, mele, o cō altro liquore. i composti riceuono gomme, frutti, & aromati.

La forma,ò corpo loro è nel mezzo tra quella da gli ſiropi, & de elettuarij:perche hanno piu corpo,che gli ſiropi,& meno de'elettuarii,acciochè non fughino di bocca,come gli ſiropi,& non ſiano difficili a penetrare nell'arteria,come gli elettuarii.

Rimenanſi poi che ſono cotti nel calderotto,acciochè diuenghino bianchi,& coſi ſiano all'occhio piu piaceuoli.percioche vſandoſi ſpeſſo,eſſendo altrimenti,verrebbono ageuolmente a faſtidio.

Durano i ſemplici vn'anno nella lor perfettione.i compoſti fino a doi,eccetto quelli che hanno mandorle,pignoli,piſtacchi,& ſimili,che inuecchiano.ſi ripongono ne vaſi di terra inuetriati.

De' Elettuarij.

GLi Elettuarij ſono quelle ſpecie di medicine,che i Greci chiamano antidoti, i quali erano di varie ſorti. noi le ridurremo a elettuarij grati,& piaceuoli al guſto: a elettuarii amari, & ingrati,& a purganti,& ſolutiui,alle theriache,& finalmente a gli elettuarij oſſeruati,& coſi ſecōdo q̄ſto ordine gli deſcriueremo a loro luoghi.

Si compongono di varie,& molte medicine particolari,le quali tutte ſi debbono eleggere con grandiſſima diligenza, & preparare per le regole ſopradette.

Meſcolāſi le ſpecie col zuc. o mele,tanto cotto,che ponendoui le ſpecie habbino vn corpo ragioneuole,& che ſi poſſono,o ingiottire, o ſtēperare, ſecondo che ſarà di meſtieri: auertendo dall'altro canto,che il zuc.o mele ſia tanto cotto,che poſſi cōſeruarſi ſenza inforzare,o muffare,che ſarà quando ſia vicino alla cottura de gli ſiropi.

La quantità delle ſpecie,che ſi deue porre in ciaſcuno, il piu delle volte è determinato nelle ricette,& quando nō è determinato, o che dice melle,ò zuc.quāto baſta,ſi pone oncie tre ſpecie per lira,& ne elettuarij piaceuoli due oncie.

Il tempo di mettere le ſpecie è,quando il zuc.ò il mele è cotto,& ſpumato,& che ſi leua dal fuoco mettendolo à poco,à poco,& rimenādolo tanto che ſi meſcoli perfettamente.

Conſeruanſi in vaſi di terra inuetriati,ouer di piombo ben turati.

Durano li elettuarij piaceuoli vn'anno,gli amari doi, & gli ſolutiui vn'anno,& la teriaca dura inſino a venti anni, & gli altri oppiati dieci, & non ſi debbono vendere ſe non hanno ſei meſi, ſe gia il Medico non gli ordinaſſe.

Delle ſpecie de elettuarij piaceuoli ſi fanno alcune volte de morſelli & focacciete, ne i quali ſi mette vna meza oncia di ſpecie per libra di zuccharo cotto à forma di manuſchriſti.

Delle

Delle Polueri.

LE polueri che descriueremo, saranno parte da pigliare di den tro al corpo, & parte da applicare de fuori. quelle che si piglia no per bocca, sono certe specie composte di medicine aromatiche, atte a correggere le indispositioni dello stomacho, & de gli altri membri, che seruono al nutrimento del corpo : & sono alcuna volta specie di elettuarij, come il diacalamento, il diatrionpiperon di Galé. & simili, & ancora alcuna volta hanno mescolato qualche medicamento solutiuo.

Quelle che si applicano di fuori sono specie composte di varie medicine semplici, & d'applicarsi a diuerse parti del corpo, come quelle che si chiamano volgarmente da Medici, & da gli Speciali specie di epithime cordiali, & da fegato.

Altre sono vtile alle ferite, & alle vlcere, & in diuerse parti, & per diuersi effetti, come le polueri capitali, le polueri constrettiue, le incarnatiue, & le corrosiue, le quali tutte di ottime medicine si debbono comporre, & poluerizare piu, & meno secondo nelle ricette sarà ordinato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è detto.

Et in vniuersale le polueri che si pigliano di dẽtro al corpo, & quelle che seruono per le epithime vogliono esser peste sottilmente per esser composte di aromatici, & di odorifere medicine, eccetto alcuna volta, che vogliono esser grosse come del diatrionpiperon, & simili, accioche seruino a'la intentione di chi ordina.

Debbonsi conseruare ò ne sacchetti di cuoio bẽ stiuati, ouer in vasi di vetro ben turati. debbonsi rinouare ogni anno al piu longo.

Quelle che si applicano di fuori non ricercano esser peste cosi sottilmente, & per non esser molto communi, & non esserne di bisogno di molta quantità a vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperarle, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: nondimeno noi ne descriueremo nel nostro ricettario alcune piu approuate, & piu cõmuni.

De Trochisci & sieffi.

I Trochisci sono di varie specie, & parte da pigliar di dẽtro al corpo da per loro, & parte seruono alla compositione d'altre medicine, come i trochisci di vipera, & di squilla nella theriaca: parte s'vsano fuori del corpo, & sono cõposti di mettallici medicamenti, & seruono alle vlcere fatte da maligni humori, & alle indispositioni delli occhi.

Di quelli che si pigliano di dentro al corpo, parte sono composti di aro-

aromatici, frutti, d'herbe, & d'alcune medicine purganti, come i trochisci di agarico, & di raubarbaro. & alcuni riceuono per la lor compositione dell'opio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto: & mescolandole con acqua, ò succo, ò decottione, tanto che facciano pasta simile alle pilole.

Formansi in girelette, onde da Greci sono chiamati trochisci, & da Latini pastilli, forse dalla qualità della forma loro. seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto.

Durano vn'anno, & gli oppiati, come le pillole oppiate quelle che seruono à applicare de fuori al corpo, per esser composti di medicamẽti, che non si risoluano: durano due ò tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro che i trochisci, & collirij de Greci, che s'è detto vsar per le male dispositioni de gli occhi, differenti solo nella forma. nell'vno, & l'altro è da cõsiderare solo che le medicine di che si compongono, ricercano esser sottilissimamẽte pestate tra tutte l'altre sorti di medicine.

Delle pillole.

LE pillole si debbono fare di melle spumato, ò con il siropo, ò liquore glutinoso, & le polueri delle quali si cõpongono, debbono esser peste piu grossamẽte, che quelle che entrano in altre cõfettioni, fuor che le polueri delle pietre, che debbono esser sottilissimamente poluerizate. le gomme che non si possono poluerizare, si debbono con alcun pestello caldo nel mortaio dimenare, ò dissoluere in alcun liquore, & poi incorporarle col melle, & con le polueri. & se succhi vi entrano, si debbono risoluere, & incorporare come le gõme, se sono secchi. ma se humidi si hanno a porre con mele spumato & farli bollire finche consumati siano, il medesimo si hà à fare de mucillagini, i quali vogliono esser però in poca quantità.

Intorno alle pillole deue osseruare alcune particolarità lo speciale. delle quali la prima è il modo di riporle, la seconda il modo di darle, la terza quante.

Quanto al modo di riporle, elle si debbono cõseruare in alcuna borsa di pelle, percioche la virtù delle specie non cosi facilmente si risolue & meglio si secca la pasta fatta di quelle, per esser la pelle sottile, onde non si putrefanno, ne si corompono.

Il modo di dare le pillole auertisca in alcune cose, delle quali la prima è vna regola data da Auicen. la qual è, che le pillole secche, & dure, come pietre non si debbono dare, ne in contrario, quando sono molli. ma dianſi quando si cominciano a seccare, & che cadano a detti. la

ti.la seconda regola è, che ne pilole, ne altra medicina oue entrino i piu solutiui si debbono dare finche non siano ben fermentate, percioche come dice Auicenna, due medicine composte insieme hauranno tal qualità, che l'vna piu tosto che l'altra soluerà gli humori del corpo.

La terza regola è, che lo speciale quando va al o infermo per darli pilole, o altra medicina solutiua debbe stare cõ faccia lieta, & darglila allegramente, per nõ metter horrore nell infermo, che sarebbe cagione di far vomitar la medicina: & se l'infermo odia l'odor della medicina, li faccia stringere il naso mentre la beue: & se il sapò e di quella è abomineuole, li faccia masticare vn poco di piretro, che impedirà il gusto: & se lo speciale temesse che l'infermo non uomitasse, stringa le mani, i piedi, il naso, & l'orecchie dell'infermo, & quando egli l'haurà beuuta, tolga poi alcuna cosa stittica in bocca, o morda vn pero, & ne ingiotisca il succo, oueramente lo speciale li ponga al naso odore, che rimuoua il vomito, si come quello della menta, della ruta, dello apio, de cotogni, o dell'acqua rosa, con vn poco di aceto.

Et percioche sono alcuni, che difficilmente possono ingiottire le pilole, deue lo speciale inuolgerle in mele, o farui vna crosta di zucchero cotto, o di mele cotto: & sono alcuni, che le inuolgono intorno cera fatta mole cõ vn poco di olio. sono altri che si empiono la bocca di acqua, o d'altro liquore, poi mettono in bocca le pilole, le quali mandano giuso insieme.

La quarta regola è, che se la medicina sarà forte, & violente, lo infermo dorma, ma se debile, meglio sara che non dorma, accioche la natura non la digerisca, & se l'amalato hauesse i piedi freddi, faccia che sia riscaldato dopo la medicina presa. stia in riposo, finche egli senta che li comincia a muouere il corpo, allhora passeggi, & si muoua: percioche il moto sarà di gran giouamento. & mentre la medicina opera, si guardi da dormire, sol che l'intentioni del Medico sia di restringere il uentre. stia lo infermo almeno per cinque hore a mangiare, & á bere, pur che il stomaco non patisca di cholera o lo infermo hauesse fame, o fosse di nutrimento priuo molti di inanti, percioche in questi casi vuol Auic. che auanti che la medicina operi, si debba dare vn poco di pane infuso in vino, il che per auentura darà aiuto alla medicina.

Il terzo modo, il qual è dalla quantita delle pilole, diciamo, che non importa se siano tre piu che quattro, solamente che il peso sia conueniente: egli è vero che l'openione del volgo è, che si debbiano dare ĩ numero dispari: la onde doue quella openione nõ fusse per far qualche dãno non habbia riguardo lo speciale piu al numero dispari, che al pari.

Seruono alcune pilole a purgare & euacuare, alcune a stupefare altre a leuare i catarri, come le pilole di cinoglossa, & simili altre. a lenire la tosse. si conseruano in vna borsa di pelle, come è detto, o nella

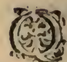
Gli olij semplici si fanno infuudendo nell'olio di oliue dell'anno presente quella quantità di fiori, ò herbe, che vēga ricoperta da gli olij, e freddi nell'olio lauato, & caldi nell'olio puro. quindi si tengono al sole certo numero di giorni, secondo ch'egli è ordinato. di poi si cauano i detti fiori, facendo forte aspressione, & se ne infonde di nuouo ꝑ piu volte, ouer si fanno bollire in balneo Marie, tanto che i fiori infusi si intenerifcono. dipoi si spreme, & di nuouo se ne infonde, & bollesi piu volte, & questo s'vsa quando per breuità di tempo, ò perche se n'habbia bisogno di adoperarli subito, ò perche i fiori, che si debbono vsare per la compositione non durano tanto, che si possino infondere, & tenergli al sole quanto si ricerca, & durano vn'anno.

I composti la maggior parte si cuocano, tenendo mescolato con lo olio, ò acqua, ò vino, ò decottione, ò infusione alcuna, secondo gli è ordinato, & fannosi bollire molto adagio con fuoco di carboni, tanto che gli sia consumato quasi tutto l'humore, che si mescola, ouero si cuocano in balneo Marie, il che è molto meglio.

Durano vn'anno. conseruansi tutti ne i vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, o di terra cotta inuetriati.

Alla fine li olii che si fanno di semi, & de frutti si fanno per espressione, ma quelli che si fanno di fiori si fanno in vn vaso di vetro, cuocendoli à fuoco lento, ò tenendoli al sole nel tempo dell'Estate. ma quelli, che si compongono con succhi verdi, si debbono cuocere al fuoco. finche siano consumati i succhi, quelli che si fanno di succhi secchi, si hanno à disoluere i succhi nel vino, & cuocerli nell'olio tāto che il vino sia consumato. ma quelli che si fanno per assatione si come è l'olio di formento, & di nigella, si debbono fare con un ferro affoccato. li olij che si fanno di animali, si come è l'olio di serpi, scorpioni, & di volpe, si prepara facendo morire gli animali nell'olio, quelli che si fanno di destillatione, come l'olio di mirabolani, gomme, di cinnamomo, & di pietre si hanno à porre in vn lambico ben chiuso à lento fuoco, il qual però pianamente si uada crescendo.

De gli vnguenti, de gli empiastri, & ceroti.



QVeste specie di medicine sono state scritte da Greci con altri nomi, percioche gli vnguenti, che chiamano gli ogli composti, sono che riceuano aromatici, & che si fanno con fuoco, o sole, & vengono à una certa forma, che facilmente si possono vsare per vngerne il corpo. Gl'Arabi sotto nome d'vnguenti, hanno compreso i ceroti de Greci, & malagmi, & alcuni de gli Empiastri non gia cotti in quel modo che faceano i Greci.

Gli

Gli empiastri appresso i Greci sono medicamenti, ne quali vi entrano varie specie di medicine,& specialmente medicine metalliche,i quali erano cotti,tanto che non imbrattassino le mani, & hora sono chiamati da gli Arabi,& da moderni ceroti. ma appresso gli Arabi gli empiastri sono quelli,che i Greci chiamano malagmi,catabalsami, & epithemi,iquali si fanno con herbe,fiori,farine,olii,& grassi,& non si coquono tanto,che aggiungano alla cottura de gli empiastri, percioche non lo patisce facilmente la materia,della quale sono fatti.

I Cerotti de gli antichi sono,come si è narrato gli empiastri de Greci: i ceroti de Greci sono medicamenti fatti con cera,& olio,& etiandio alle volte riceuano alcuna medicina odorifera, le quali tutte sorti di medicamenti sono molto differenti, & con gran difficultà si può dar regola generale.

Che cosa debbe il buon speciale nel porgere, & ministrare le medicine, osseruare.

NOn debbe lo speciale di suo parere, nè senza parola del Medico,ò sua scrittura dare ad alcuno medicamēto solutiuo,o opiato,oueramente che si possa vsare in danno di persona.

Appresso quando interuiene,che il Medico ordina alcuna delle sopradette medidine,deue diligentemente scriuere s'un libro commune ciò che egli ordina, & notare il peso, la misura, il modo, & il tempo d'vsuarle.quindi legga poi ciò,che egli haurà scritto al Medico, acciochenon nasca errore in quelle cose che potrebbe nuocere alla vita humana,

Poscia debbe egli le medicine ordinate, in caso che egli non ne hauesse in bottega,ritrouare,ò se non potesse ritrouare,non debbe egli lasciarle in dietro, ouer pigliarne in cambio vn'altra senza dirne parola al Medico, che l'ha ordinata.

Il fine della prima parte.

Registro.

A B C D E F G H I K L M.

Tutti sono quaderni.

DELLE

OSSERVATIONI

DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO

Parte Seconda.

Oue ſi inſegna di comporre gli antidoti, & medicamenti
che piu ſi coſtumano in Italia, all'uſo della medici-
na, ſecondo il parere de Medici antichi,
e moderni eſaminati.

*Con l'ordine di comporre, & fare diuerſi conditi,
& col modo di conſeruarli.*

Nouamente dal medeſimo auttore ricorretta, & ampliata.

Con due tauole vtiliſſime di M. Gio. Battiſta Bertuccio Saladiano.

CON PRIVILEGIO.



IN VENETIA,
Appreſſo Franceſco de' Franceſchi Seneſe.
M. D. LXXX.

TITOLI DELLE COSE DISPOSTE NEL prensente libro.

SIROPI, GIVLEPPI, ROBVB. c. 1.
DECOTTIONI. 68
INFVSIONI. 68
ELETTVARI. 77
LOHOCHI, OVERO LAMBETIVI. 148
CONSERVE. 157
CONDITI. 157
CONFETTI AROMATICI. 179
POLVI. 196
PILVLE 208
TROCHISCI, 241
SIEFFI, OVER COLLIRI. 271
OLII. 274
VNGVENTI. 311
EMPIASTRI. 344
CEROTI. 351

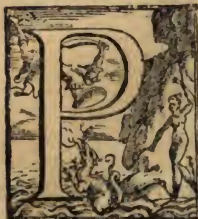
NOMI DE GLI AVTORI ANTICHI ET MODERNI

CITATI IN TVTTA L'OPERA.

Andromaco.
Albucasi.
Asclepiade.
Alessrandro Traliano.
Alchindo.
Alchangi.
Auicenna
Attuario,
Auerroe.
Aetio.
Altrazino di Macerata.
Arnoldo da Villanoua.
Brasauola.
Benedetto Faentino.
Critone.
Christofano Honesti.
Cesare Pogliese.
Carlo Stefano.
Dioscoride.
Democrate.
Demetrio.
Fenone.
Filone Tarsense.
Francesco da Norsia
Gentile Fulignato.
Guglielmo Piacentino.
Guainero.
Giouanni Concorregio.
Giberto d'Anglia.
Giouanni da Vigo.
Gordonio.
Giouan Maglio.
Giuliano.
Giorgio Honesti.
Gabriele.
Giouanni Hispano.
Giouanni di sant'Amando.
Giouan Freddo.
Hipprocate.
Hermete.
Hera.
Haliabate.
Huomo buono Cremonese.
Logadio. Leoniceno.
Mesue. Magno.
Montagnana.
Nicolo Fiorentino.
Nicolo Miresio.
Nicolo di Salerno.
Paolo Eginetta.
Paolo Suardo.
Pietro d'Abano.
Pietro Andrea Mattiolo.
Plinio.
Pietro Gallo.
Polone.
Preposito.
Pietro Paolo Stefanelli.
Preda Palia.
Pedemontio.
Ruffo.
Rota
Sorano.
Siluio.
Serapione.
Silano.
Simone Genouese.
Tussignano.
Themisone.
Thertonese.
Thomaso del Garbo.
Varignana.
Valerio Cordo.
Vicenzo Ascolano.
Xenocrate. Zaccaria. Arazi.

ALLA ILLVSTRISSIMA ET ECCELLENTISSIMA SIGNORA MADAMA

Margherita, Ducheſſa di Parma, & di Piacenza, Signora mia oſſeruandiſſ.



OSCIA che per molti anni, Eccellẽtiſsima Madama, io ho cõ ſilentio raffrenato, & rattenuto lo ſcriuere di queſta mia Oſſeruatione, & ſprezzato il deſiderio di molti miei amici, i quali di queſto aſſai ſpeſſo mi richiedeuano, & io pure mi ſtaua aſpettando con deſiderata ſperanza, che queſta materia tãto degna eccitaſſe alcun altro à ſcriuerne, & me di tal carico allegeriſſe, procacciando a queſta tanta vtilità la ſua lode, & da quella obliuione là liberaſſe, nella quale ſtando eſſa immerſa, poteua malageuolmẽte produrre i frutti ſuoi valoroſi la Medicina. Liberandola anchora da que'difetti, che ſogliono à quelle opere auuenire, che da'buoni auttori non ſono à baſtanza conſiderate. Et oltra a queſto, non eſſendoſi fino ad hora poſto alcuno à sì pietoſa fatica, auuenga che pure v'habbiano molti fatto diſcorſi, & ſcritto ſopra, ma non già con quella fede, & diligenza, che eſſa richiede, & merita, come non ſia opera migliore, che giouare ad ogni viuente, & laſciare a'poſteri dottrina, & ammaeſtramenti vtili, & neceſſarii meglio poſsa: ho in fine per queſte cagioni rotto il lungo ſilentio, nè ho potuto piu (parlando alla libera) ſottomettermi à tal colpa d'animo. Et conſiderando, anzi conoſcendo eſſere vfficio, e debito di ſubdito fedele riconoſcere il Prencipe ſuo con alcun dono, & la virtù douer eſſer co'l proprio premio (quale è l'honore) premiata, ho voluto quale io mi ſia muouermi, & preſentare à

V.E.

V.E.la dedicatione della presente mia opera, come censo, & tributo della seruitù mia. Della quale opera ella certo potrà ricorre alcun frutto per conseruatione della sua sanità, da cui conosco dipendere il maggior bene della mia patria: & appresso conoscere come, & quanto da me per l'addietro sia stata seruita della mia arte. Non ho potuto, ne posso farle dono d'altra cosa piu al grado mio conueneuole, ne con piu degno modo, che di queste mio cotali fatiche, procedute se non da compiuta perfettione, almeno da virtuoso desiderio. Conosco bene che a'meriti, & all'altezza di V.Eccel. questo presente è poco, ò piu tosto nulla, nondimeno considerando l'affettione mia, & ch'io dono tutto quello, ch'io ho, concorrendoci l'humanità di V.E. nel riceuerlo con la solita benignità, & lieta fronte, con laquale già riceuete cose minori, riguardando l'animo buono di colui, che dona, crederò, che sia qualche cosa; & quel sommo contento ne prenderò, che bene spesso mi prendo anchora di vederla consorte dignissima dell'Illustriss. Prencipe signor mio. Con loquale a lungo la conserui l'ottimo, & massimo Iddio, adempiendo gli altri suoi, & santi insieme desiderii, felicissimamente.

Di Vostra Illustrissima, &
Eccellentissima signoria

Humilissimo seruitore
Girolamo Calestani.

ALLI DISCRETI, ET AMOREVOLI GIOVANI

M. TIBERIO TAGLIAFERRI, ET M. GALEAZZO CALCAFERRI NOBILI PARMIGIANI, ET AMICI MIEI CARISSIMI.



STATO sempre lo studio nostro pe'l tẽpo c'habbiamo hauuto (quantunque poco sia stato) di raccogliere tutti gli antidoti; & medicamenti, che hoggidì per le spetiarie d'Italia si costumano, & sono piu in vso alla sanitá de gli infermi, co'l modo loro appresso di comporli rettamente, che in questo fu piu assai il nostro proponimento, che nõ fu à descriuerli. Et la cagione, che ci indusse a cotal'opra furono le molte discordie, & dissensioni da noi piu volte vedute, mentre con M. Hermete Pagani Narnese nostro compagno erauamo in Roma à seruigi della speciaria con M. Angelo Manzino, tra li Magnifici, & Eccellenti Medici, con li saggi, & esperti Speciali, i quali sempre erano alle maggiori contentioni del mondo; & questo solo pe'l modo tra loro differente nel comporre gli istessi Antidoti. La onde considerando uoi questo, & conoscendo che a' dì nostri haueuamo da stare in q̃sta pena della speciaria (che cosi per nõ vi hauere mai hauuto riposo la possiamo dire) & dall'altra parte, di poter giouare nell'vniuersità à molti, & molti, se non aggiugnendo à quella perfettione, che merita si grand'arte, al meno aprendo la strada ad altri, che vi possino aggiugnere; deliberammo co'l piu auertito animo, che sapemmo (essendone da molti nostri amici, a' quali questo negauamo, pregati, & stimolati tutto'l giorno) ordinare questa nostra osseruatione, non lasciando però mai di valerci del consiglio, & parere de' Medici peritissimi, & nella città nostra massimamente delli Magnifici & Eccellenti M. Cesare Delfini, & delli due suoi figlioli M. Giasone, & M. Tiberio, l'vn Fisico, & l'altro Cirugico, del facondissimo M. Camillo Bertachini, & del discrettissimo M. Pietro Lenati tutti nostri parenti & amici. Ma chi piu habbiamo noi affaticato, che'l dottissimo M. Scipione Cassola? & chi piu, che li purgati giudicij de' due d'vn medesimo nome M. Filippo Selua, & M. Filippo Banzola? chi piu dall'humano M. Antonio Massera, del diligentissimo M. Battista Balestra, & dell'Eccellente M. Sigismondo Baruffi? Di tutti questi ci siamo valuti sommamente, ricordandoci appresso del primo modo da noi

appreso

appreſo dallo honoratiſſimo M. Benedetto de gli Andreozzi noſtro primo maeſtro in Parma, ſotto la cui diſciplina furono ſpeſi i noſtri primi anni ottimamente. Hauendo noi adunque ordinato queſta noſtra oſſernatione, habbiamo cominciato dalli ſiropi, come da medicina principale, con cui ſi formano diuerſe compoſitioni, ſeguendo poi l'altre regolatamente, & in quell'ordine, che noi le teniamo in bottega. Intorno alle quali coſe non habbiamo dimoſtrato altro, che'l modo, che oſſeruiamo nel comporle, che non vogliamo eſſer tenuti alla dichiaratione d'ogni ſemplice, per eſſer hoggimai dilucidati, & fatti chiari da tanti, che nulla piu nella cognitione loro rimane d'oſcurro. Di quelli diremo ſolamente, che gli iſteſſi Antidoti ci sforzeranno à dirne. Et auẽga, che molti altti auanti di noi habbiano con ingenioſa fatica iſpoſto gran parte di queſti tali medicamenti medicinali con le virtù, & facoltà loro appreſſo, nondimeno habbiamo ancor noi da ragionare di cotal materia, & non ſenza qualche vtilità, per la cura, & auuertenza, che haueremo in eſporli. Nel che però non vogliamo eſſere imputati d'arrogantia, & di licentia non conceſſa: perche ciò che ne diremo non ſarà per taſſare, ò riprendere alcuno; ma ſolo per dichiarar molte coſe, che ouero ſono ſtate laſciate ſenza interpretatione, ouero ſono ſtate interpretate oſcuramente. Et anchor che queſte noſtre oſſeruationi non debbiano ad alcuno porger noia, ne diſpiacere d'alcuna ſorte, eſſendc elleno diletteuoli, di certiſſima vtilitade, & da eſſere da tutti iſtimate, & oſſeruate; nondimeno elle non ſaranno, che molti detrattori non ci berſaglino. Et non ſarà marauiglia, eſſendo via piu che chiaro, che nõ è ſcrittura alcuna (eccettuando la ſacra, & diuina) ſia pure ſcritta accuratamente quanto ſi voglia, che non habbia biſogno di correttione, di miglioramento, & di limitatione. Et poi queſto è vn sì fatto ordine, & è ſtato ſempre di cotal natura, che ogni vno volontieri s'è ſempre poſto, & ſi pone tuttauia à ſentẽtiare, a riprendere, & deprauare il ſapere altrui. Et non ſolamente ſi pongono a giudicar quelli, che ſcriuono, & che ſanno; ma quelli etiã dio, che pur quel, che veggono non intendono, & per auuentura non lo ſanno anco leggere, che con argomenti in voce à loro modo appuntando, s'ingegnano, & ſi sforzano moſtrare, & dare à credere, ch'eglino ancora hanno ſcientia. Et che queſto ſia ſtato, & ſia ancora, lo dimoſtrano molti autori digniſſimi antichi & moderni d'ogni natione, nelle ſcientie loro diuiniſſimi, che tutti da gli altri ſono ſtati, & ſono tuttauia ripreſi. La onde noi, che sì poco ſappiamo, non ci habbiamo à marauigliare d'alcuna riprenſione, che ci ſia fatta; con tutto che potrebbe eſſere ſenza ragione, anzi douiamo contentarci, & eſporci di propria volontà a quella, ma però con vna conditione tale, che il ſarto non giudichi (come ſi ſuol dire,) oltre à la calza: altrimenti gli proteſtiamo non eſſergli tenuti, nè di premio, nè d'vbidienza. Ma altri, che ſiano ſapienti volentieri ci contentiamo che ci emendino, & corregano, che non è coſa biaſimeuole humiliarſi à chiunque è di grado piu degno. Per auuentura ſi leueranno ancora alcuni de la noſtra arte, & voranno pur dire, & moſtrare, che non eſſẽ

do

do il modo nostro simile al loro nel comporre gli istessi Antidoti, non possono credere, che sia buono; e forse ancora lo accuseranno per licentioso. Noi a costoro non vogliamo fare altra risposta, se nõ che mostrino il loro, & poi che giudichino qual sia migliore, & esso si debba osseruare. Ma lasciamo hormai queste & altre digressioni impertinenti, che cosi le istimiamo. A noi conchiudendo debbe bastare, che la fatica di questa nostra osseruatione piaccia à l'Illustrissima, & Eccellentiss. Madama nostra Signora, & padrona, à cui per debito, & obligo nostro ne habbiamo fatto dono, & che sodisfaccia a voi, & a gli altri nostri amici, di vederla desiderosi & a chiunque è professore, & amatore de l'arte nostra, & che noi ancho conosciamo hauer fatto opera vtile, necessaria, & honesta, senza aspettarne quel premio, che certi si credono, ch'aspettiamo, & quella gloria, che ci faccia immortali. Accettatela adunque volentieri quale ella si sia, & di me tenete quella memoria, che merita l'affettione, che io ui porto.
Stati sani.